Cucina tradizionale

Quaderni della nonna

Pasta fresca fatta in casa

Orecchiette ai broccoli

70 ricette ricche di sapore

Sprea EDITORI

Sommario agosto/settembre

Pasta fresca fatta in casa

Fare la pasta in casa

Pasta ripiena

Pasta gratinata e al forno

Ricette per l'estate

Il prossimo numero esce il 15 settembre

I risultati del nostro contest Dolci Soffici

Su ciascun numero di **Cucina tradizionale** pubblichiamo le ricette più votate inviate al nostro sito **cottoecrudo.it**: una vera e propria comunità virtuale di appassionati della buona cucina, che vogliono condividere le loro prelibatezze.

Vi proponiamo due deliziose ricette selezionate da noi, inviateci dalle nostre lettrici Anna Pellegrini e Laura Zanni hanno partecipato alla nostra sfida!

Tagliatelle alla farina di farro e zafferano

di Anna pellegrini

- 4 **uova**, 2 bustine **zafferano**
- 1 pizzico **sale**, 100 g **ricotta vaccina**
- 200 ml **salsa di pomodoro**
- qb **basilico** foglie e 1 **scalogno**
- 1 cucchiai **olio extra vergine** di oliva
- qb **parmigiano**

Una deliziosa pasta per l'estate!

È una ricetta fresca e saporita, perfetta per l'estate.

Versiamo la farina in una grossa ciotola e andiamo a creare un buco al centro dove romperemo le uova,

Impastiamo energicamente per circa dieci minuti e quando l'impasto risulterà liscio, avvolgiamolo nella pellicola e facciamola riposare in frigorifero per circa venti minuti.

Nel frattempo prepariamo il sugo: affettiamo lo scalogno sottilmente, mettiamolo a dorare in una padella insieme a un pochino d'olio e aggiungiamo il sugo di pomodorini datterini regoliamo di sale, facciamo cuocere qualche minuto e poi aggiungiamo anche qualche fogliolina di basilico.

Nel frattempo tiriamo la pasta con la macchinetta per la pasta fresca e quando raggiunge lo spessore gradito, passiamola nella bocchetta per il formato tagliatella.
Mettiamo a bollire dell'acqua salata e buttiamo le tagliatelle, facciamole cuocere per circa 6/7 minuti a seconda dello spessore della pasta; scaldiamole mantenendo un po' d'acqua di cottura e condiamo con la salsa di pomodoro e la ricotta, creando una cremina.
Decoriamo con qualche foglia di basilico e una spolverata di Parmigiano, buon appetito!

Tagliatelle patate e funghi

di Laura Zanni

150 gr funghi porcini
qb aglio
qb olio evo
qb sale
2 patate

Per la Pasta
100 gr farina 00
100 gr farina di semola
150 ml acqua
sale, olio evo

Vi proponiamo un piatto classico dal gusto molto saporito!

Procedimento per fare le tagliatelle: mettete la farina a fontana su una spianatoia, fate una piccola conca al centro.
Versateci dentro l'olio, il sale e poca acqua; con la punta delle dita iniziate ad impastare, incorporando lentamente la farina verso il centro.
Aggiungete l'acqua poco a poco, impastando fino a ottenere un panetto liscio, e non appiccicoso. Mettetelo allora in una ciotola, copritelo e fate riposare per 15 minuti.
Stendere l'impasto e ricavarne i formati che preferite. In questo caso io ho fatto le tagliatelle con la macchina per la pasta.
Per il condimento: mettere in un contenitore acqua tiepida e i funghi secchi per ammorbidirli per almeno 20 minuti; dopodiché asciugarli in un panno e versarli in padella.
Tagliare a cubetti piccoli le patate e metterle in padella con olio, sale, uno spicchio di aglio e i funghi.
Coprire, aggiungere se necessario un po' di acqua, e fare cuocere per dieci minuti.
Mettere la pentola dell'acqua salata sul fuoco, a bollore e buttare le tagliatelle.
Una volta cotte scolarle e buttarle in padella con il sugo, mantecare un paio di minuti a fuoco vivo e servire!

La tradizione è servita

Fare la pasta in casa

La pasta fresca pur essendo "solo" un semplice miscuglio di farina e acqua (oppure uova) è sicuramente una delle colonne portanti dell'alimentazione italiana ed è alla base di una quantità straordinaria di formati di pasta che diventano stuzzicanti primi piatti.

Fare la pasta in casa (con o senza uovo)

per 4 persone

400 g di **farina di semola**, un pizzico di **sale**, 200-225 ml di **acqua**, oppure 4 **uova** (se si vuol preparare la pasta all'uovo), 1 cucchiaio di **olio extravergine** d'oliva

1 Versiamo la farina a fontana su di una spianatoia con un pizzico di sale.

2 Aggiungiamo un cucchiaio d'olio d'oliva per garantire maggiore elasticità all'impasto e una migliore tenuta di cottura della pasta.

3 Uniamo l'acqua tiepida incorporandola nella farina e iniziamo a impastare.

4 Se preferiamo realizzare la pasta all'uovo, invece che l'acqua uniremo le uova intere.

1

2

3

4

LE DIMENSIONI DELLA PASTA

Una volta preparata la pasta possiamo tagliarla nel formato che desideriamo. Per tagliatelle, tagliolini o pappardelle, arrotoliamo la sfoglia e, poi, con un coltello ben affilato tagliamo dei rotolini della grandezza prescelta: se serve la sfoglia per le lasagne, tagliamo dei rettangoli grandi quanto la teglia che utilizzeremo. Per cappelletti o ravioli tagliamo con l'apposito strumento dei quadratini di pasta che poi farciremo a piacimento.

5 Continuiamo a impastare fino a ottenere un impasto sodo, omogeneo e dalla superficie lucida; se l'impasto non dovesse legare, aggiungiamo un po' di acqua. Quando l'impasto comincerà a prendere consistenza, lavoriamolo a piene mani, tirandolo avanti e indietro e sbattendolo sulla spianatoia sempre ben infarinata. Formiamo il panetto e facciamolo riposare per mezz'ora.

6 Possiamo anche utilizzare una macchina impastatrice mettendo nell'apposito cestello tutti gli ingredienti e facendola girare a media velocità.

7 Riprendiamo il panetto dopo il riposo e stendiamolo sulla spianatoia sempre ben infarinata facendo scorrere il matterello in tutte le direzioni. Tiriamo la sfoglia rendendola sottile a seconda della pasta che si vuol realizzare.

8 Possiamo anche utilizzare la macchina per la pasta; passando e ripassando la pasta attraverso i suoi rulli per ottenere una sfoglia liscia e compatta.

5

6

7

8

Fare: tagliatelle, tagliolini o lasagne

Una volta preparata la pasta possiamo tagliarla nel formato che desideriamo. Per tagliatelle, tagliolini o pappardelle, arrotoliamo la sfoglia e poi con un coltello ben affilato tagliamo dei rotolini della grandezza prescelta: 5 mm per le tagliatelle, 3 mm per tagliolini. Se serve la sfoglia per le lasagne, tagliamo dei rettangoli di pasta grandi quanto la teglia che utilizzeremo.

1

2

1 Per le tagliatelle, prepariamo una sfoglia (impasto base con uovo di pagina 10) tiriamola sottile 2 o 3 millimetr con un matterello di legno.

2 Prendiamo una rotella e tagliamo delle strisce di pasta larghe 2 cm e lunghe 20 cm circa.

3 Per ottenere tagliatelle più regolari, possiamo utilizzare la macchina per fare la pasta fresca con l'apposito rullo per tagliatelle.

4

Tagliatelle al ragù

per 4 persone

400 g di **tagliatelle**, 300 g di **carne trita** scelta, 200 g di **salsiccia di suino**, **salvia** e **rosmarino**, 1 bicchiere di **vino rosso**, 2 scatole di **passata di pomodoro** (oppure pomodori pelati freschi), 1 **cipolla**, 1 **carota**, **olio d'oliva**, 2 **dadi** vegetali, **pepe nero** macinato ,sale

Prendiamo la salsiccia, togliamole la pelle e riduciamola a pezzetti.
Peliamo e laviamo una carota e una cipolla, tritiamole finemente servendoci di una mezzaluna oppure di un mixer elettrico.
Prendiamo una pentola di grandi dimensioni, versiamo 4-5 cucchiai d'olio d'oliva e facciamolo scaldare; appena sarà caldo uniamo il soffritto e lasciamo imbiondire per qualche minuto.
Uniamo la salsiccia e la carne trita, lasciamo arrostire la carne per 8-10 minuti girando di tanto in tanto per evitare che si attacchi alla pentola; aggiungiamo una macinata di pepe nero.

da ricordare

Uniamo un bicchiere di vino rosso e lasciamolo evaporare. Aggiungiamo la polpa di pomodoro e due dadi vegetali.
Laviamo e asciughiamo con cura un rametto di rosmarino e qualche foglia di salvia, poi aggiungiamoli al sugo.
Uniamo due bicchieri d'acqua fredda e lasciamo cuocere a fuoco basso per circa 2 ore, se il sugo dovesse asciugarsi troppo, diluiamo con ulteriore acqua; alla fine regoliamo di sale.
Una volta cotto, spegniamo e aggiungiamo 2-3 cucchiai d'olio crudo lasciando riposare il sugo per almeno 10 minuti prima di condire la pasta
Nel frattempo, faremo cuocere le nostre tagliatelle in abbondante acqua salata, scoliamole, condiamo e serviamo.

PASSO PASSO
Vuoi vedere questa ricetta **step by step**? Inquadra il QR code

www.cottoecrudo.it

Gratin di tagliolini

per 4 persone

320 g di **tagliolini freschi**, 80 g di **parmigiano** reggiano grattugiato, 50 g di **pangrattato** 140 g di **salmone** in scatola, 1 **robiola**, 1 bicchiere di **latte**, **pepe rosa** in grani, **sale**

Su un tagliere riduciamo con un coltello il salmone a pezzetti e poniamolo in una ciotola con la robiola e lavoriamo con un cucchiaio di legno aggiungendo anche alcuni grani di pepe rosa.

Ammorbidiamo la crema unendo il latte a filo, poco per volta.

In un'altra ciotola poniamo il pangrattato, un cucchiaino di grani di pepe rosa, il parmigiano e un pizzico di sale.

In una pentola portiamo a bollore abbondante acqua salata e lessiamo i tagliolini per 2 minuti, scoliamoli al dente e passiamoli sotto acqua corrente fredda per bloccare la cottura.

Condiamo i tagliolini con il composto al salmone e amalgamiamo con un cucchiaio di legno.

Disponiamo uno strato di tagliolini sul fondo di quattro pirofile precedentemente imburrate, distribuiamoci sopra il composto di parmigiano.

Cuociamo i tagliolini a 200 °C per 20 minuti coprendo ogni pirofila con un foglio di alluminio.

da ricordare

Eliminiamo l'alluminio e continuiamo la cottura a 220 °C per altri 10 minuti.

Sforniamo e serviamo.

Lasagne al pesto

per 4 persone

350 g di **lasagne all'uovo**, 40 g di **pinoli**, 100 g di **basilico**, 40 g di **pecorino** grattugiato, 40 ml di **olio extravergine** di oliva, 2 spicchi d'**aglio**, **sale**

Lessiamo le lasagne per 3 minuti in acqua bollente salata e scoliamole al dente con una schiumarola, quindi poniamole a raffreddare su un canovaccio da cucina.

da ricordare

Prepariamo il pesto, ponendo in un frullatore il basilico precedentemente lavato e scolato, aggiustiamo con un pizzico di sale.

Uniamo il pecorino, conservandone due cucchiai, grattugiato, i pinoli e l'aglio sbucciato.

Frulliamo a velocità media per 30 secondi, quindi aggiungiamo l'olio, poco per volta fino a ottenere una crema abbastanza densa.

In una pirofila disponiamo uno strato sottile di pesto, proseguiamo con uno strato di lasagne e ripetiamo gli strati fino a completare gli ingredienti.

Sull'ultimo strato di pesto mettiamo una spolverata di pecorino.

Facciamo gratinare in forno a 200 °C per 10 minuti.

PASSO PASSO
Vuoi vedere questa ricetta **step by step**? Inquadra il QR code
www.cottoecrudo.it

Fare pappardelle o maltagliati

Sono una pasta tipica della tradizione toscana e sono considerate un tipo di lasagne, nel senso generico di "strisce larghe di pasta all'uovo"; devono essere un po' rustiche e ruvide al tatto per legare meglio con il sugo.

1

2

3

1 Partiamo sempre dalla sfoglia base con l'uovo di pagina 10, questa volta, però, tirata non troppo sottile.

2 Utilizzando l'apposito attrezzo con due rotelle unite, formiamo strisce di pasta larghe 3-4 cm e lunghe 20 cm.

3 Per ottenere, invece, dei maltagliati (pasta tipico questa volta dell'Emilia), prendiamo le pappardelle e, aiutandoci con un coltello, tagliamo fettuccine irregolari lunghe 4-5 cm.

Se dobbiamo acquistarle invece che farle in casa, piuttosto che quelle industriali scegliamo quelle artigianali prodotte con farine biologiche macinate a pietra, trafilate in bronzo ed essiccate lentamente e a bassa temperatura.

Pappardelle gamberi e noci

per 4 persone

400 g di **pappardelle**, 200 g di **fagiolini**, 250 g di **gamberi**, 250 ml di **panna fresca** da cucina, 3 cucchiai d'**olio extra vergine** d'oliva, ½ cucchiaio di **prezzemolo** tritato, 60 g di **noci**, 1 **scalogno**, 4 **pomodori ciliegia**, ½ bicchiere di **brandy**, 1 cucchiaio d'**aceto balsamico**, 1 ciuffo di **prezzemolo** fresco

Laviamo accuratamente i gamberi sotto l'acqua corrente, poi togliamo loro la testa e sgusciamoli.
Laviamo e mondiamo i fagiolini, cuociamoli in acqua bollente per una decina di minuti.
Prendiamo le noci, sgusciamole con l'apposito attrezzo e tagliamole grossolanamente.
Passiamo ora allo scalogno: peliamolo, laviamolo e tritiamolo finemente servendoci di un affilato coltello da cucina.
In una casseruola di medie dimensioni, versiamo 2 cucchiai di olio extra vergine d'oliva.
Facciamo soffriggere lo scalogno precedentemente tritato e le noci spezzettate per alcuni minuti.
Aggiungiamo i gamberetti e lasciamo insaporire per qualche minuto.
Sfumiamo con ½ bicchiere di brandy e lasciamo evaporare per 4-5 minuti.

da ricordare

In una pentola portiamo a bollore abbondante acqua salata e lessiamo le pappardelle (il tempo dipende dallo spessore), scoliamole al dente e condiamole con il sugo di gamberi; possiamo arricchire con una spolverata di prezzemolo fresco tritato.

Fare le farfalle

La creazione di questo particolare formato di pasta è contesa tra Lombardia ed Emilia, vanta comunque origini molto antiche: secondo gli esperti la prima versione risalirebbe, infatti, al XVI

1 Partiamo sempre dalla sfoglia base di pagina 10, questa volta senza uovo, tiriamola però non troppo sottile.

2 Formiamo con l'apposito attrezzo dei quadrati regolari con il lato di 4-5 cm circa.

3 Prendiamo ogni singolo quadrato e poniamolo su di un piano di lavoro precedentemente infarinato.

4 Aiutandoci con le dita, stringiamo i due lati opposti del quadrato ottenendo così la forma di farfalla.

Farfalle con zucchine e piselli

400 g di **farfalle**, 600 g di **piselli freschi** (con il baccello), 8 **zucchine** novelle, piccola **cipolla bianca** o bionda, **olio extravergine** d'oliva, un ciuffo di **maggiorana** fresca, **sale** e **pepe**

Dopo aver preparato le farfalle come indicato nella sequenza della pagina a fianco, disponiamole sul piano di lavoro.

Sgraniamo i piselli e affettiamo la cipolla; laviamo, puliamo e affettiamo le zucchine a rondelle.

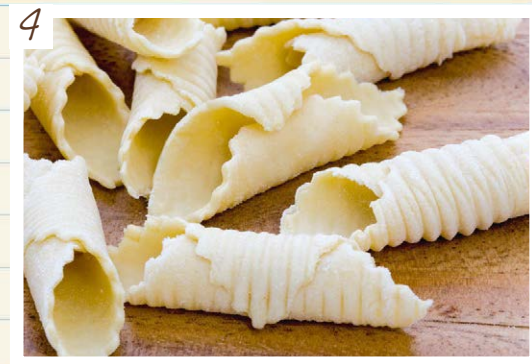
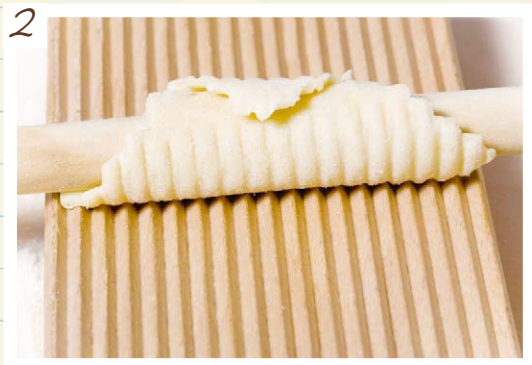
Facciamo stufare le verdure in una padella con l'olio e un goccio d'acqua, regoliamo di sale e pepe, poi aggiungiamo la maggiorana.

Lasciamole cuocere fino a che saranno delicate, regoliamo di sale.

Cuociamo le farfalle in abbondante acqua leggermente salata, scoliamole e facciamole saltare in padella con il condimento preparato; serviamo con una macinata di pepe.

Se le zucchine novelle sono accompagnate dai loro fiori, allora possono diventare uno spettacolare aggiunta di sapore e colore: laviamoli, passiamoli in una pastella di acqua frizzante, farina e sale e friggiamoli decorando poi il piatto.

Fare i garganelli

La creazione di questo tipo di pasta è contesa tra due cuoche al servizio di famiglie di alto lignaggio. Secondo alcuni sono nati nella cucina di Caterina Sforza, moglie di Girolamo Riario, signore di Imola; secondo altri, nel 1725, grazie alla cuoca del cardinale Marco Cornelio Bentivoglio, legato pontificio in Romagna.

1 Prendiamo la sfoglia all'uovo tirata non troppo sottile e tagliamola in quadratini regolari di 2 cm di lato usando ancora la doppia rotella.

2 Adagiamo la pasta sull'apposito attrezzo rigato per formare i garganelli, quindi, servendoci del manico di un cucchiaio di legno, arrotoliamo i quadratini di pasta e passiamoli sulla parte grigliata.

3 Ora sfiliamo con delicatezza il garganello.

4 A questo punto poniamo i garganelli su di una superficie precedentemente infarinata.

Garganelli con verdure

per 4 persone

400 g di **garganelli** freschi, 40 g di **cipollotto**, 80 g di **zucchine**, 80 g di **peperone rosso**, 150 g di **peperone giallo**, 2 cucchiai d'**olio extra vergine** d'oliva, 30 g di **cipolla bianca**, 50 g di **burro**, 100 ml di **panna fresca** da cucina, 120 g di **Fontina**, 12 foglie di **salvia**, 120 g di **mozzarella**, **sale** e **pepe**

Prendiamo il cipollotto, laviamolo, asciughiamolo in un canovaccio di cotone poi tagliamolo ad anelli.

Laviamo e asciughiamo le zucchine, poi, con un coltello affilato, riduciamole a rondelle dello spessore di circa 2-3 mm.

da ricordare

A questo punto nettiamo i peperoni, priviamoli dei semi e delle parti bianche, poi tagliamo il peperone rosso a striscioline.

Prendiamo il peperone giallo e riduciamolo a cubetti.

Recuperiamo la cipolla, peliamola e laviamola con cura; poi, servendoci di un coltello di medie dimensioni o di una "mezzaluna", tritiamola finemente.

In una casseruola, facciamo sciogliere 30 g di burro, aggiungiamo le cipolle tritate e lasciamo soffriggere per qualche minuto.

Grattugiamo la fontina servendoci di una grattugia a quattro facce e utilizziamo quella a buchi larghi (per ottenere delle scaglie di formaggio).

Versiamo la panna da cucina e la fontina quindi, mescolando con una frusta, cuociamo a fuoco lento fino a che il formaggio non si sarà sciolto del tutto; aggiustiamo di sale e pepe.

Cuociamo la pasta in abbondante acqua salata, scoliamola e uniamola al condimento preparato; serviamo decorando con pezzi di verdura colorata.

Fare le orecchiette

La tesi più accreditata sulle origini di questa pasta di grano duro è che sia stata portata in Puglia e Basilicata dagli Angioini, dinastia che, nel Duecento, dominava entrambe le regioni; infatti sarebbe nata in Provenza dove, in epoca medioevale, si produceva una pasta molto spessa e a forma di disco per facilitarne l'essiccazione e, quindi, garantirne la conservazione.

1
2
3
4
1 Sempre partendo dall'impasto di base senza uovo, dividiamo la pasta in pezzetti e distendiamoli in modo da formare lunghi cilindri.

2 Dai cilindri ottenuti tagliamo tanti piccoli gnocchetti lunghi 1 cm.

3 Prendiamo ogni gnocchetto di pasta e schiacciamolo con il pollice.

4 Aiutandoci con due dita, diamo la classica forma arrotondata; una volta pronte disponiamole ad asciugare su di un canovaccio leggermente infarinato.

Orecchiette ai broccoli

per 4 persone

400 g di **orecchiette**, 1 kg di **broccoli**, 1 o 2 spicchi d'**aglio**, 4 filetti d'**acciughe**, 1 **peperoncino**, **olio extravergine** d'oliva, **ricotta** dura q.b., **sale**

Questa è una variante del più classico condimento con le cime di rape, ortaggio che non si trova facilmente perché coltivato quasi solo in quattro regioni: Lazio, Puglia, Molise e Campania.

Tagliamo a cimette i broccoli, mettiamoli in abbondante acqua leggermente salata e portiamo a bollore. **Dopo circa 15 minuti**, giunti quasi al termine della cottura, aggiungiamo le orecchiette nella stessa acqua. **Nel frattempo**, in un'ampia padella, facciamo sciogliere le acciughe nell'olio con l'aglio e il peperoncino tagliato sottile. **Una volta cotta la pasta**, scoliamola insieme con i broccoli e condiamo il tutto nella padella con l'olio aromatizzato dalle acciughe e dal peperoncino.

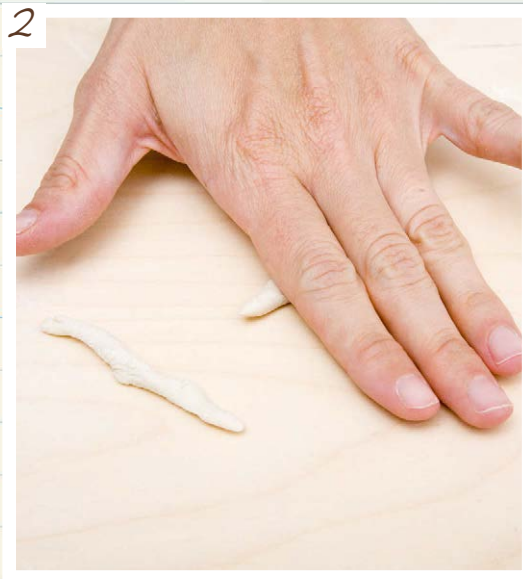
da ricordare

Prima di portare a tavola, insaporiamo con scaglie di ricotta dura.

Fare le trofie

Trofie o trofiette, sono termini del dialetto genovese senza una precisa corrispondenza in italiano.
Si tratta di una pasta artigianale tipicamente ligure caratterizzata dalla forma arricciata e originaria di un comune della riviera di levante - Recco - di per sé famoso anche per un'altra prelibatezza: la focaccia con il formaggio.

1

2

1 Partendo dall'impasto base senza uovo, stacchiamo dalla pasta dei pezzetti delle dimensioni di una nocciola.

2 Arrotoliamo i pezzi di pasta sulla spianatoia infarinata in modo da ottenere dei bastoncini sottili lunghi 3-4 cm e con le estremità a punta.

Le più comuni sono le trofie "bianche" fatte di sola farina di frumento e acqua, ma esiste una variante realizzata con la farina di castagne detta trofia "bastarda", il cui gusto è decisamente più dolciastro e con una lieve sfumatura affumicata, data dai processi di essiccazione delle castagne.
Per entrambe, il condimento principe è, naturalmente, il pesto genovese, da insaporire con abbondante parmigiano e olio extravergine d'oliva possibilmente ligure.

Trofie alla genovese

per 4 persone

400 g **trofie**, 80 g di **fagiolini verdi**, 2 **patate**, 50 g di foglie di **basilico**, 2 spicchi d'**aglio**, 15 g di **pinoli**, 70 g di **parmigiano** reggiano, 30 g di **pecorino** sardo, 100 ml di **olio extravergine** di oliva, **sale**

Mettiamo sul fuoco una capiente pentola con abbondante acqua salata e portiamo a bollore.

Nel frattempo prepariamo le 2 patate non troppo grandi: peliamole, laviamole e tagliamole a pezzetti.

Mondiamo i fagiolini, laviamoli e tagliamo anche questi a pezzetti.

Quando l'acqua comincerà a bollire, aggiungiamo le patate e i fagiolini e lasciamo cuocere per 20-25 minuti a fuoco medio.

Quasi alla fine della cottura, uniamo le trofie: è molto importante calcolare il tempo in modo che le verdure e la pasta raggiungano la cottura nello stesso momento.

Non appena la pasta sarà cotta al dente, scoliamola assieme alle patate e ai fagiolini conservando ½ tazza di acqua di cottura.

Intanto avremo preparato il pesto frullando delicatamente il basilico con i pinoli, l'aglio, l'olio, il parmigiano e un pizzico di sale.

Ora uniamo un cucchiaio d'acqua di cottura a questo pesto con cui condire le trofie.

da ricordare

Aggiungiamo il formaggio pecorino grattugiato e mescoliamo con cura, quindi serviamo caldo in tavola.

Fare i pizzoccheri

Il nome deriva da "pinzocheri" che, in dialetto valtellinese, indica una persona di poco conto, un po' malconcia. Tale definizione nasce probabilmente dall'abitudine di usare nomi schierzosi in cucina, come, per esempio, il termine "sciatt", attribuito alle frittelle di grano saraceno, che sta a indicare la forma sgraziata.

1
2
3
4
1 Passiamo al setaccio le due farine e uniamole sulla spianatoia a fontana. Incorporiamo al centro le uova, un pizzico di sale e qualche cucchiaio d'acqua fredda.

2 Impastiamo per una decina di minuti, ricavando un composto morbido. Avvolgiamola in un tovagliolo e lasciamola riposare mezz'ora in frigorifero.

3 Stendiamo ora la pasta servendoci di un matterello di legno, in modo da ricavare una sfoglia dello spessore di 2 o 3 mm.

4 Tagliamo, infine, la sfoglia infarinata, servendoci di un coltello affilato, in fettuccine larghe circa 0,5 cm e lunghe 7.

Pizzoccheri alla valtellinese

per 4 persone

400 g di **pizzoccheri**, 250 g di **patate** sbucciate e tagliate a cubetti, 250 g di **verza** pulita e tagliata a striscioline, 100 g di **burro**, 200 g di formaggio **Bitto** o **Casera**, 50 g di **Grana** grattugiato, 1 spicchio d'**aglio**, 4-5 fogliline di **salvia**

Poniamo sul fuoco una pentola di grandi dimensioni con abbondante acqua salata; nel frattempo laviamo, peliamo e tagliamo a cubetti le patate.

Laviamo e tagliamo a pezzi la verza, quindi versiamo le verdure nell'acqua bollente e lasciamole cuocere per una ventina di minuti.

Quando le verdure saranno quasi cotte, aggiungiamo la pasta e facciamola cuocere al dente per circa 6-7 minuti.

Facciamo rosolare nel burro l'aglio e 5-6 foglie di salvia fresca per 5 minuti.

Scoliamo i pizzoccheri con le verdure, versiamone una parte in una terrina di grandi dimensioni.

Cospargiamoli con il formaggio Bitto tagliato sottile e irroriamo con una parte del burro rosolato con la salvia e ancora un po' di Grana.

Formiamo alcuni strati fino a esaurimento degli ingredienti, terminando sempre con il formaggio.

da ricordare

Serviamo i pizzoccheri molto caldi.

Fare gli gnocchetti sardi

Per realizzare questa particolare pasta regionale tipica della Sardegna, che ha la forma di piccole conchiglie rigate e lunghe circa 2 cm, si usa in genere la farina di semola con una piccola aggiunta, a volte, di farina tipo "00", oltre naturalmente ad acqua e sale.

1

2

3

4

1 Versiamo le farine a fontana; uniamo l'acqua e un po' di sale, lavoriamo con le mani, fino a ottenere un impasto liscio.

2 Preleviamo dall'impasto tanti pezzettini e lavoriamoli con le mani, fino a ottenere delle specie di palline dalla forma leggermente ovale.

3 Schiacciamo ora ogni pallina di impasto sui denti di un piccolo pettine, riponiamoli sul piano di lavoro infarinato: otterremo così tanti dischetti.

4 Prendiamo ogni dischetto e pieghiamolo tra le dita. Concludiamo la preparazione di tutti gli gnocchetti.

Malloreddus con zucca e noci

per 6 persone

400 g di **gnocchetti sardi**, 50 g di **zucca**, 150 g di **salame**, 40 g di **noci**, 125 g di **panna**, 40 g di **pecorino**, 30 g di **burro**, 40 ml di **olio extravergine** d'oliva;, 1 l di **brodo**, 1 spicchio d'**aglio**, 1 bicchiere di **marsala** secco, 40 g di **parmigiano**, 1 **cipolla**, **maggiorana**, **pepe**, **sale**

Preriscaldiamo il forno a 220 °C e facciamo ammorbidire la zucca sbucciata, privata dei semi e tagliata a pezzi della stessa dimensione per 10 minuti circa.

Tritiamo la zucca intiepidita con aglio e cipolla, fino a ottenere una crema compatta.

In un tegame con un filo d'olio e il burro, mettiamo il passato di zucca aggiungiamo il salame a dadini e gli gnocchetti sardi.

da ricordare

Aggiungiamo il Marsala e, quando inizia a svaporare, uniamo il brodo caldo poco alla volta fino a cottura ultimata, cioè per circa 20 minuti.

Tritiamo 2/3 delle noci nel mixer.

Togliamo la pasta dal fuoco e amalgamiamola con la panna, le noci, il pepe nero a mulinello, le foglioline di maggiorana e, in ultimo, il parmigiano.

Passiamo in forno caldo a gratinare per circa 10 minuti.

Gnocchetti sardi al ragù di salsiccia

per 4 persone

400 g di gnocchetti sardi, 300 g di salsiccia sarda con finocchietto, 1 spicchio d'aglio, 1 rametto di rosmarino, 5 dl di passata rustica di pomodoro, olio extravergine d'oliva, pecorino sardo grattugiato q.b., sale, pepe

Teniamo gli gnocchetti su una gratella o sulla spianatoia leggermente infarinata.

Mettiamo in un tegame l'olio e l'aglio, facciamo scaldare, poi aggiungiamo la salsiccia, privata del budello e fatta a pezzetti.

Schiacciamola con un cucchiaio di legno per sminuzzarla ancora.

Aggiungiamo la passata di pomodoro e il rosmarino, regoliamo di sale e portiamo a cottura il sugo fino a che si addensa.

Cuociamo gli gnocchetti in abbondante acqua salata, scoliamoli al dente e facciamoli saltare un paio di minuti nel sugo aggiungendo una macinata di pepe nero e il pecorino grattugiato.

In Sardegna, soprattutto nel Campidano, vi capiterà di trovare i malloreddus gialli. Secondo la tradizione, infatti, all'impasto bisognerebbe unire alla farina di grano duro dello zafferano sciolto in poca acqua.

La pasta ripiena

La fantasia dei cuochi italiani ha inventato, negli anni, decine di bizzarri modi per richiudere gustosi ripieni all'interno di pasta fresca ritagliata, piegata o attorcigliata nelle forme più strane. Qui ve ne offriamo un ricco campionario.

Tortellini al sugo di arrosto

per 6 persone

600 g di **pasta all'uovo**, 300 g di **carne** d'arrosto avanzata, 150 g di **prosciutto crudo**, 50 g di **parmigiano** grattugiato, 1 **uovo**, **noce moscata** q.b., 8 cucchiai di **sugo d'arrosto**, 1 noce di **burro**, 1 cucchiaino di **farina**, **sale**, **pepe**

Tritiamo con il mixer la carne d'arrosto con il prosciutto crudo.
Mescoliamo in una ciotola con il parmigiano, l'uovo e la noce moscata.
Dopo aver preparato la sfoglia di pasta come indicato a pagina 10, disponiamo sul piano di lavoro e tagliamola a quadrati di 4 cm di lato, con l'aiuto di un coltello.
Disponiamo il ripieno al centro di ogni quadrato, pieghiamo a triangolo ogni quadrato sigillando bene i lati.
Ripieghiamo formando un tortellino.
Scaldiamo il sugo d'arrosto e leghiamolo con una noce di burro lavorata con un cucchiaino di farina.
Cuociamo i tortellini, scoliamoli e condiamoli con la salsa; decoriamo i piatti con salvia o rosmarino freschi.
Accompagniamo a tavola con parmigiano grattugiato.

L'idea di utilizzare per il ripieno gli avanzi, e il loro condimento come sugo si può estendere a molte preparazioni; un esempio di eccellenza è senz'altro il brasato.

Tortelli di zucca, burro e salvia

per 6 persone

600 g di **pasta all'uovo**, 1 kg di **zucca** pulita, 50 g di **mostarda** di frutta, 4-5 **amaretti**, 4 cucchiai di **parmigiano** grattugiato per il ripieno + quello per servire, **noce moscata**, 80 g di **burro**, un ciuffo di **salvia**, **sale**, **pepe**

Tagliamo a grossi pezzi la zucca, disponiamoli sulla placca del forno e cuociamoli per 20 minuti.
Tritiamo la mostarda e gli amaretti.
Schiacciamo la zucca con lo schiaccia patate e aggiungiamo gli amaretti, il parmigiano, la mostarda tritata, la noce moscata, sale e pepe.
Dopo aver preparato la sfoglia di pasta come indicato a pagina 10, disponiamola sul piano di lavoro e farciamola con porzioni di ripieno ben distanziate tra loro.

da ricordare

Pieghiamo la sfoglia a metà e sigilliamola con le dita.
Tagliamo i tortelli con la rotella dentellata, cuociamoli e condiamoli con burro fuso profumato con la salvia e tanto parmigiano grattugiato.

Questo è un piatto tipico della tradizione mantovana: piatto della festa dei contadini, in quanto la zucca era diffusa ovunque e costava poco, a differenza della carne, indispensabile per il ripieno dei tortellini, cibo della festa nelle case dei ricchi.

Tortelloni di pesce al finocchietto

per 4 persone

350 g di **pasta fresca** all'uovo, 200 g di filetti di **nasello**, 3 **porri**, 1 **cipolla di Tropea**, 100 ml d'**olio extravergine** di oliva, ½ bicchierino di **brandy**, 1 **uovo**, **peperoncino** in polvere q.b., 2 cucchiai di **prezzemolo** tritato, ½ spicchio d'**aglio**, **finocchietto selvatico** q.b., **pepe** in grani, **sale**

Laviamo i filetti di nasello, asciughiamoli, pepiamoli, saliamoli e poniamoli in una padella dove, con metà dell'olio e 1 cucchiaio di prezzemolo, avremo fatto imbiondire l'aglio.

Rosoliamo per alcuni minuti il pesce da ambo i lati, sgoccioliamolo, tritiamolo con un mixer e poniamolo in una ciotola.

Tritiamo con una mezzaluna due porri e la cipolla e facciamoli appassire nella stessa padella, quindi aggiungiamo al nasello.

Quando il composto sarà freddo, uniamo l'uovo, il prezzemolo, pepe e sale.

Stendiamo la pasta in una sfoglia sottile, distribuiamo il ripieno di pesce con un cucchiaio a intervalli regolari; chiudiamo la pasta confezionando i tortelloni e lessiamoli al dente in abbondante acqua salata.

In un tegame con l'olio rimasto e il peperoncino facciamo appassire il porro rimasto ben tritato, sfumando con il brandy.

Scoliamo i tortelloni, condiamoli nell'olio aromatizzato e serviamoli caldi con finocchietto e prezzemolo.

Per mantenere intatto l'aroma del finocchietto bisogna tagliarlo con le forbici direttamente nel sugo. Se non lo troviamo fresco, possiamo sostituirlo con le barbe verdi del finocchio.

Ravioli di pesce con sugo di mare

per 6 persone

600 g di **pasta all'uovo** (preparata come indicato a pagina 10) un **branzino** da 800 g circa, 1 ciuffo di **prezzemolo** e di **erba cipollina**, 300 g di **vongole**, 300 g di **code di gambero**, 300 g di **calamari** (anelli e ciuffi), mezzo bicchiere di **vino bianco**, 300 g di pomodorini **ciliegia**, **olio extravergine** d'oliva, **sale**, **pepe**

LA PASTA RIPIENA

Eliminiamo la pelle dai filetti di pesce; tritiamo con il coltello la polpa di branzino poi tritiamo il prezzemolo o l'erba cipollina e aggiungiamoli alla polpa di pesce.

Dopo aver preparato la sfoglia di pasta disponiamola sul piano di lavoro e distribuiamoci sopra porzioni di ripieno ben distanziate.

da ricordare

Ricopriamo con un'altra sfoglia, sigilliamo bene con le mani e, poi, con una rotella dentellata, tagliamo i ravioli di 5-6 cm di lato.

Facciamo aprire in padella a fuoco vivo le vongole, preleviamo i molluschi ed eliminiamo i gusci; sgusciamo le code di gambero.

In una padella con l'olio facciamo rosolare i calamari, aggiungiamo i gamberi e sfumiamo con il vino bianco.

Uniamo i pomodorini tagliati a spicchi e le vongole sgusciate e profumiamo con il prezzemolo.

Con questo sugo condiamo i ravioli dopo averli cotti in acqua bollente leggermente salata.

Fagottini estivi ai funghi

per 6 persone

600 g di **pasta all'uovo**, 100 g di **funghi secchi** (o 200 di funghi freschi), 3 **patate** lessate, 4 cucchiai di **parmigiano** grattugiato, un ciuffo di **maggiorana**, 2 **pomodori** maturi, **olio extravergine** d'oliva, **sale**, **pepe**

da ricordare

Ammolliamo i funghi in acqua tiepida poi strizziamoli e tritiamoli; passiamoli in padella 1 minuto con un cucchiaio d'olio, quindi lasciamoli raffreddare.

Mescoliamo i funghi con le patate schiacciate, il parmigiano e la maggiorana.

Dopo aver preparato la sfoglia di pasta come indicato a pagina 10, disponiamola sul piano di lavoro e tagliamola a quadrati di 5-6 cm di lato, con l'aiuto di un coltello.

Disponiamo il ripieno al centro di ogni quadrato.

Ripieghiamo formando un fagottino e sigilliamo bene con le dita.

Facciamo saltare in una padella i pomodori tagliati a dadini con l'olio e la maggiorana.

Cuociamo i fagottini in acqua bollente leggermente salata, scoliamoli e facciamoli saltare nel sugo, saliamo e pepiamo a piacere.

I funghi secchi vanno lasciati in ammollo per almeno una decina di minuti, poi sciacquati e scolati bene; in alternativa si possono usare funghi coltivati (meno saporiti).

Caramelle alla scamorza con trevisana

per 6 persone

600 g di pasta all'uovo, 4 ciuffi di radicchio rosso (trevisana), 1 scamorza da 200 g circa, 3 cucchiai di pinoli, 1 ciuffo di rosmarino, olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Facciamo rosolare in padella la trevisana tritata grossolanamente (teniamone da parte qualche foglia per decorare i piatti), regoliamo di sale e pepe poi lasciamola raffreddare.

Tagliamo a dadini la scamorza e mescoliamola con la Trevisana.

Dopo aver preparato la sfoglia di pasta come indicato a pagina 10, disponiamola sul piano di lavoro e tagliamola a quadrati di 8-10 cm di lato, con l'aiuto di un coltello.

Disponiamo il ripieno al centro di ogni rettangolo.

Chiudiamo a caramella.

Facciamo tostare i pinoli, tagliamo a julienne sottile la trevisana rimasta e condiamola con olio scaldato con rosmarino.

Cuociamo le caramelle in abbondante acqua salata e condiamole con la l'insalata tiepida e i pinoli.

Il radicchio rosso di Treviso è una delle "cicorie" più prelibate; le sue foglie devono essere serrate e avvolgenti, anche se il cespo non risulta perfettamente compatto. Il sapore è gradevolmente amaro, croccante e piacevole.

Triangoli broccoli e taleggio

per 4 persone

350 g di **pasta fresca** per lasagne, 300 g di **broccoletti**, 200 g di **caprino**, 80 g di **taleggio**, **olio extravergine** di oliva, **noce moscata**, **pepe rosa** in grani, **sale**

Mondiamo i broccoletti, eliminiamo le foglie, la parte dura del gambo e dividiamo le cimette.
Laviamole e cuociamole al vapore nell'apposito cestello per 15 minuti, finché saranno cotte ma non disfatte.
Su un tagliere eliminiamo la crosta del taleggio e rendiamolo a pezzetti.
Frulliamo velocemente le cimette con un mixer, mettiamole in una ciotola, aggiungiamo il caprino, il taleggio, una generosa grattata di noce moscata, una macinata di pepe rosa, sale e mescoliamo con un cucchiaio di legno.
Lavoriamo il composto fino a ottenere una consistenza morbida.
Lessiamo le lasagne in abbondante acqua salata a bollore, scoliamole e asciughiamole su un canovaccio.

Distribuiamo su ogni lasagna qualche cucchiaiata di ripieno e ripieghiamo a fazzoletto.
Ungiamo leggermente con l'olio una pirofila e disponiamoci i fazzoletti ripieni, mettiamo in forno a 180 °C per circa 10 minuti, finché il taleggio sarà ben sciolto.

L'abbinata taleggio-caprino non è obbligatoria, dipende da quali formaggi abbiamo a disposizione, l'importante è che uno sia morbido e ricco di sapore, l'altro cremoso e spalmabile.

Triangoli alle erbe con crema di burrata

per 4 persone

300 g di **pasta all'uovo**, 200 g di **ricotta** fresca, 50 g di **pecorino romano** grattugiato, 1 **uovo**, 1 rametto di **maggiorana** fresca, **pepe** in grani, **sale**;;
Per il condimento: 250 g di **burrata**, 2 cucchiai d'**olio extravergine** di oliva, 1 rametto di **timo** fresco

Prepariamo la sfoglia di pasta come indicato a pagina 10.
Raccogliamo in una ciotola la ricotta, la maggiorana tritata, il pecorino, l'uovo, regoliamo con sale e pepe, quindi mescoliamo bene.
Stendiamo la pasta in una sfoglia sottile, tagliamo con una rotella dei quadrati di circa 4 cm di lato, distribuiamo al centro di ognuno un cucchiaino di ripieno, ripieghiamo la pasta a triangolo sigillando i bordi con le dita inumidite.
Tritiamo la burrata e trasferiamola con il suo liquido in una padella con olio e timo tritato, scaldiamo a fiamma moderata mescolando per far sciogliere il formaggio, senza fonderlo completamente.
Lessiamo al dente i triangoli in abbondante acqua bollente salata, scoliamoli e passiamoli in padella con la salsa di burrata, servendoli ben caldi.

La burrata è un formaggio di origine pugliese, fresco a pasta filata, simile alla mozzarella ma dalla consistenza più morbida e filamentosa. Viene lavorata a mano con una farcitura di crema di siero e pezzi di pasta filata detta "stracciatella".

Tortellacci di magro con salsa di noci

per 6 persone

600 g di **pasta all'uovo** (preparata come indicato a pagina 10), 700 g di **spinaci** freschi, 250 g di **ricotta** fresca, 5 cucchiai di **parmigiano** grattugiato per il ripieno + 4 cucchiai per la salsa, 100 g di gherigli di **noce**, 1 spicchio d'aglio, 1,5 dl di **panna** da cucina, **noce moscata**, **sale**, **pepe**

Scottiamo gli spinaci, scoliamoli, strizziamoli bene poi tritiamoli finemente. **Mescoliamo gli spinaci** con la ricotta, il parmigiano e la noce moscata grattugiata.

Dopo aver preparato la sfoglia di pasta disponiamola sul piano di lavoro e farciamo un lato con porzioni di ripieno ben distanziate, quindi pieghiamola a metà e sigilliamo i bordi con le dita.

Tagliamo la pasta a forma di mezzelune con l'aiuto di un apposito tagliapasta.

Prepariamo la salsa di noci frullando o schiacciando nel pestello i gherigli di noce con lo spicchio d'aglio, aggiungiamo il parmigiano e la panna e mescoliamo per ottenere un composto omogeneo.

Cuociamo i tortellacci in abbondante acqua bollente leggermente salata, scoliamoli e condiamoli con la salsa preparata.

Se non abbiamo a disposizione gli spinaci possiamo sostituirli con altri ortaggi a foglia verde quali: bietole, lattuga, cavolo nero, tutti vegetali ricchi di fibre, vitamine, sali minerali e altre sostanze antiossidanti.

Agnoli con gamberi e olive

per 4 persone

400 g di **pasta all'uovo** (preparata come indicato a pagina 10), 500 g di **broccoli**, 4 cucchiai d'**olio extravergine** di oliva, **peperoncino**, **pepe** in grani, **sale**.

Per il condimento: 20 **scampi**, 100 g di **broccoli**, 4 **pomodori** ramati maturi, **olive taggiasche**, 50 g di **burro**, 1 spicchio d'**aglio**, **alloro** q.b., **pepe** in grani, **sale**

Lessiamo al dente i broccoli, scoliamoli e facciamoli raffreddare, teniamone da parte 1/4 e frulliamo il resto con un mixer aggiungendo l'olio, il peperoncino, pepe e sale.

Dopo aver preparato la sfoglia di pasta dividiamola in due e stendiamola il più possibile sottile.

Su una sfoglia mettiamo dei mucchietti di ripieno di broccoletti a intervalli regolari, poi sovrapponiamo l'altra sfoglia; infine ritagliamo con un tagliapasta a rotella e chiudiamo ad agnolo, ovvero attorno a un dito.

Puliamo gli scampi, prepariamo un brodetto con le teste e le corazze facendole bollire con acqua e alloro.

Sbollentiamo i pomodori, eliminiamo buccia e semi e tagliamoli a dadini.

In una padella con alcuni cucchiai d'olio facciamo imbiondire lo spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato, poi togliamolo, aggiungiamo i pomodori, i broccoli, le olive denocciolate, gli scampi tagliati a pezzetti, bagniamo con il brodetto di crostacei, saliamo e cuociamo a fiamma vivace per 10 minuti mescolando spesso, infine, togliamo dal fuoco.

da ricordare

Lessiamo al dente gli agnoli per 5 minuti, scoliamoli, condiamoli con la salsa, quindi, con una noce di burro, spadelliamoli finché la salsa sarà cremosa.

Cappellacci di patate alla menta

per 4 persone

400 g di **pasta all'uovo**, 200 g di **ricotta**, 60 g di **pecorino**, 2 **patate** medie, 6 **pomodori** ramati maturi, 1 mazzetto di **menta**, 1 **tuorlo d'uovo**, **olio extravergine** di oliva, 1 spicchio d'**aglio**, **pepe** in grani, **sale**

Laviamo le patate, lessiamole e otteniamo una purea che poniamo in una ciotola insieme alla ricotta, al pecorino grattugiato, al tuorlo e a 3/4 delle foglie di menta tritate, regoliamo di pepe e sale e amalgamiamo bene.

Prepariamo la sfoglia di pasta come indicato a pagina 10; dividiamola in quattro parti e stendiamola in sfoglie sottili.

da ricordare

Ricaviamo dal ripieno delle palline grandi come una noce da sistemare su due delle sfoglie, alla distanza di 6 cm una dall'altra.

Ricopriamo con le sfoglie rimaste e ritagliamo con la rotella i cappellacci di forma quadrata, che disporremo su un piano infarinato coperti da un canovaccio inumidito.

Scottiamo i pomodori, eliminiamo buccia e semi e tagliamoli a dadini.

Imbiondiamo lo spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato in poco olio, poi togliamolo e aggiungiamo i pomodori, saliamo e cuociamo a fiamma vivace per 10 minuti mescolando spesso.

Togliamo dal fuoco, aggiungiamo la menta rimasta spezzettata e condiamo con questo sugo i cappellacci una volta lessati e scolati al dente.

Se volessimo un piatto più ricco e sostanzioso, magari non solo vegetariano, in sostituzione della ricotta potremmo arricchire il ripieno con 300 g di polpa di agnello tritata.

Cappelletti in crema d'arancia

per 4 persone

Per i cappelletti: 400 g di **pasta all'uovo**, 500 g di **petto di cappone**, 120 g di **lonza di maiale**, 50 g di **crescenza**, 50 g di **ricotta**, 50 g di **Grana** grattugiato, un **uovo**, un po' di scorza di **limone** grattugiata, salvia, rosmarino, sale e pepe, olio extravergine di oliva

Per il sugo: 1 Kg di **pomodori**, 1l di **brodo vegetale**, 1 foglia di **alloro**, 1 **cipolla**, 1 **carota**, 1 **limone**, 1 **arancia**, **zucchero** q.b., pepe in grani, sale.

Per i cappelletti arrostiamo con olio d'oliva il petto di cappone e la lonza insaporendo con salvia, rosmarino, pepe e sale.

Cuociamo dolcemente coperto, girando per almeno 15 min; lasciamo raffreddare e maciniamo finemente, raccogliendo la carne in una ciotola e incorporando la crescenza, la ricotta, il Grana, un uovo, un po' di scorza di limone grattugiata, pepe e sale mescolando.

Stendiamo la pasta all'uovo realizzata secondo la ricetta di pagina 10, creiamo dei mucchietti di ripieno delle dimensioni di una noce, tagliano la pasta e chiudiamola nella forma caratteristica.

A parte, scottiamo i pomodori in acqua bollente, priviamoli della pelle, dei semi e tagliamoli a dadi.

Spuntiamo la carota, peliamola, laviamola e tagliamola a rondelle.

Sbucciamo la cipolla e tagliamola a fettine sottili; laviamo e asciughiamo gli agrumi, ricaviamo due strisce dalla scorza del limone e grattugiamo quella dell'arancia.

In una pentola alta poniamo il brodo, le verdure, l'alloro, la scorza del limone, un pizzico di zucchero e di sale e quattro grani di pepe.

Portiamo a bollore, copriamo e cuociamo a fuoco per circa 30 minuti.

Passiamo in un recipiente, frulliamo con un mixer e riponiamo nella pentola, aggiungiamo la scorza d'arancia e riportiamo a ebollizione; in una pentola con abbondante acqua salata lessiamo i cappelletti, scoliamoli al dente, versiamoli nella pentola con la salsa al pomodoro lasciandoli insaporire per un minuto mescolandoli con un cucchiaio di legno.

Tortelli verdi con uvetta

per 4 persone

400 g di **pasta all'uovo**, ½ petto di **pollo**, 2 cucchiai di **panna**, 2 cucchiai di **Marsala**, 30 g di **burro**, 1 **carota**, 1 costa di **sedano**, 1 pezzetto di **porro**, **timo** q.b., **pepe** e **sale**
Per il condimento: 2 cucchiai di **uvetta**, 1 spruzzata di **Marsala**, 3 cucchiai di **ricotta** salata grattugiata, 20 g di **burro**, **pepe** e **sale**

Prepariamo la pasta seguendo la ricetta fi pagina 10 ma aggiungendo anche 50 g di spinaci cotti e frullati.
Tagliamo i petti di pollo a dadini, tritiamo sedano, carota e porro e stufiamoli in una casseruola con il burro, uniamo la carne, profumiamo con il timo e il pepe.
Cuociamo per 20 minuti, sfumiamo con il Marsala, allontaniamo dal fuoco, facciamo intiepidire e tritiamo con il mixer aggiungendo la panna.
Dividiamo la pasta in due parti e stendiamole in sfoglie sottili.
Su una sfoglia creiamo dei mucchietti di ripieno, ricopriamo con l'altra sfoglia, ritagliamo con un coppapasta, chiudiamo a tortello attorno a un dito e lessiamo al dente.
In una padella scaldiamo il burro, l'uvetta ammollata e scolata, spruzziamo di Marsala, regoliamo sale e pepe, allunghiamo con due cucchiai d'acqua di cottura della pasta e saltiamoci dentro i tortelli appena scolati.

da ricordare

Il Marsala è un vino liquoroso prodotto nell'omonima città siciliana con uve a bacca bianca con travasi effettuati durante la fermentazione che ne favoriscono l'ossidazione e con l'aggiunta di acquavite di vino, al fine di elevare il tenore alcolico.

Fagottini con cannellini

per 4 persone

350 g di **pasta fresca** all'uovo, 100 g di **cannellini** secchi, 20 g di **parmigiano** grattugiato, 2 rametti di **rosmarino**, 5 foglie di **salvia**, 1 foglia d'**alloro**, ½ costa di **sedano**, 100 ml d'**olio** extravergine di oliva, 1 spicchio d'**aglio**, 1 **cipolla**, 1 **scalogno**, **pepe** in grani, **sale**

Tagliamo il sedano a tocchetti, sbucciamo la cipolla e lo scalogno e tagliamoli a fettine sottili.

da ricordare

Mettiamo a bagno i fagioli per 12 ore, poi lessiamoli per un'ora in abbondante acqua con sedano, alloro, tre foglie di salvia, aglio, un rametto di rosmarino, pepe e sale.

In un tegame con due cucchiai d'olio soffriggiamo la cipolla e facciamoci insaporire i cannellini lessati e sgocciolati.

Con un mixer riduciamo a purè i fagioli, uniamo il parmigiano, una macinata di pepe e un pizzico di sale.

In una padella con l'olio rimasto appassiamo lo scalogno, senza farlo dorare, aggiungiamo savia, rosmarino, sale e una macinata di pepe.

Stendiamo la pasta in una sfoglia sottile poi, con la tasca da pasticciere, distribuiamo il purè a mucchietti, distanziandoli uno dall'altro.

Confezioniamo così i fagottini che poi lesseremo in abbondante acqua salata.

Scoliamo al dente e condiamo con il sugo.

Questo piatto toscano si accompagna bene con la Vernaccia di San Gimignano un vino giallo paglierino, fresco ed equilibrato con aromi di frutta a polpa bianca, sfumature agrumate e delicato timbro floreale con tenui sentori di erbe aromatiche.

Mezzelune con carciofi

per 4 persone

350 g di **pasta fresca** all'uovo, 7 **carciofi**, 70 g di **parmigiano** grattugiato, 40 g di **mandorle** in scaglie, 1 **uovo**, 8 cucchiai d'**olio extravergine** di oliva, 1 ciuffo di **prezzemolo** tritato, 1 ciuffo di **basilico** tritato, 1 rametto di **maggiorana** tritata, succo di 1 **limone**, ½ **cipolla** tritata, 1 spicchio d'**aglio**, **pepe** in grani, **sale**

da ricordare

Puliamo e tagliamo i carciofi in spicchi sottili mettendoli in una ciotola con acqua acidulata al limone, quindi rosoliamone la metà in un tegame con 4 cucchiai d'olio, la cipolla e l'aglio; pepiamo, saliamo e cuociamo a tegame coperto per 15 minuti. **Togliamo dal fuoco**, eliminiamo l'aglio, passiamo al mixer, raccogliamo in una ciotola e aggiungiamo tre cucchiai di parmigiano, l'uovo, il basilico, un po' di prezzemolo, una macinata di pepe e un pizzico di sale. **In un tegame con l'olio** rimasto rosoliamo per alcuni minuti il resto dei carciofi, saliamo, pepiamo e cuociamo per 15 minuti, cospargiamo con la maggiorana e il prezzemolo. **Stendiamo la pasta** (realizzata secondo le indicazioni di pagina 10) in una sfoglia sottile, distribuiamo il ripieno a mucchietti ben distanziati e confezioniamo dei grossi ravioli da lessare in abbondante acqua salata. **Scoliamoli al dente**, condiamo con il ragù di carciofi e serviamo cosparsi di abbondante parmigiano e scaglie di mandorla.

Se vogliamo arricchire il condimento utilizziamo 100 g di pasta di salame, che rosoleremo con due scalogni tritati finemente e 10 g di burro, poi uniamo i carciofi, pepiamo, saliamo e cuociamo per 10 minuti, quindi sfumiamo con ½ bicchiere di vino bianco secco, aggiungiamo 2 o 3 foglie di salvia e facciamo restringere mescolando.

Pansotti alle noci

350 g di **pasta fresca** all'uovo 120 g di **ricotta** fresca, 200 g di **bietole**, 200 g di **spinaci**, 1 **uovo**, 40 g di **parmigiano** grattugiato, **olio extravergine** di oliva q.b., 1 spicchio d'**aglio**, **pepe** in grani, **sale**

Per la crema di noci: 150 g di gherigli di **noci**, 50 g di **panna** fresca, 80 g di **pane**, ½ spicchio d'**aglio**, 1 rametto di **maggiorana**, **parmigiano** q.b., 10 g di **burro**, semi di **papavero** q.b., **pepe** in grani, **sale**

Prepariamo la pasta fresca seguendo la ricetta di pagina 10.

Scottiamo le bietole e gli spinaci, scoliamoli, strizziamoli e tritiamoli con la mezzaluna. In un tegame con due cucchiai d'olio imbiondiamo uno spicchio d'aglio e aggiungiamo le verdure cotte.

Facciamo raffreddare, eliminiamo l'aglio, mettiamo in una ciotola e mescoliamo con la ricotta, l'uovo e il parmigiano.

Stendiamo la pasta in sfoglia sottile, distribuiamo il ripieno a mucchietti ben distanziati e formiamo dei tortelloni.

Per la crema lasciamo in ammollo il pane in acqua e latte; con un mixer frulliamo le noci, il pane strizzato, l'aglio, la maggiorana, pepe, sale e la panna fino a ottenere una crema densa.

Lessiamo al dente i pansotti, scoliamoli e passiamo in padella con il burro; condiamo con la crema di noci e guarniamo con semi di papavero.

I pansotti - pansòti in ligure - sono una pasta ripiena tipica della cucina dell'entroterra genovese, simile ai ravioli, da cui differiscono per la grandezza e per l'assenza di carne nel ripieno; anche il condimento con le noci è tipico del genovese.

Quadrotti al cacao e cavolini

per 4 persone

400 g di **pasta all'uovo** con cacao amaro, 100 g di **pangrattato**, 15 g di **cacao** amaro, 20 g di **burro**, **sale**; per la **fonduta**: 350 g di **fontina** dolce, 5 g di **maizena**, 500 ml di **latte**, **sale**.
Per la guarnizione: 50 g di **zucchero**, 50 g di **aceto di vino** bianco, 8 **cavolini di Bruxelles** sbollentati, **sale**

Portiamo il latte a ebollizione, aggiungiamo la maizena diluita in un cucchiaio d'acqua, spegniamo il fuoco e incorporiamo la fontina resa a dadini, mescoliamo finché si sarà sciolta, saliamo e teniamo in caldo.
In una padella tostiamo per 5 minuti il pangrattato con il burro, uniamo il cacao, 100 ml d'acqua, cuociamo ancora per un minuto, togliamo dal fuoco, incorporiamo il parmigiano e saliamo.
Prepariamo la pasta seguendo la ricetta di pagina 10 ma aggiungendo anche 50 g di cacao amaro nell'impasto.
Stendiamola in due sfoglie sottili, su una distribuiamo il ripieno a mucchietti ben distanziati, copriamo con l'altra sfoglia e ritagliamo i quadrotti con una rotella tagliapasta.
In un tegame facciamo ridurre a fiamma moderata lo zucchero e l'aceto fino a ottenere 20 g di sciroppo.
Lessiamo i quadrotti in abbondante acqua salata per 3-4 minuti, scoliamoli, adagiamoli nei singoli piatti, distribuiamo lo sciroppo, condiamoli con la fonduta e decoriamo con i cavolini di Bruxelles sbollentati.

da ricordare

Per rendere più leggera questa fonduta sono stati eliminati burro e uova. L'aggiunta di maizena rende la preparazione più vellutata; il cacao nell'impasto, essendo amarognolo, dà più vivacità e i cavolini più freschezza.

Pasta gratinata e al forno

La pasta cotta al forno è l'alternativa più classica a quella "asciutta", ovvero lessata e poi condita. È un modo per realizzare, in genere, piatti più ricchi e saporiti, spesso unici, che possono essere anche scaldati e riproposti il giorno dopo.

Conchiglioni alla Partenope

per 4 persone

320 g di **conchiglioni**, 400 g di **pomodori**, 50 g di **olive nere**, 40 g di **Grana** padano grattugiato, 3 cucchiai d'**olio extravergine** di oliv, 2 **cipolle**, 1 spicchio d'**aglio**, 1 cucchiaio di **capperi** in salamoia, 1 ciuffo di **finocchietto selvatico**, 1 manciata di **origano**, **pepe** in grani, **sale**

Mondiamo, sbucciamo e tritiamo finemente le cipolle; laviamo i pomodori sotto acqua fredda corrente, asciughiamoli delicatamente con un canovaccio e tagliamoli a dadini.
Facciamo scaldare l'olio in un tegame, soffriggiamoci l'aglio sbucciato, le cipolle tritate, quindi aggiungiamo i pomodori; aggiustiamo di sale e pepe, leviamo l'aglio e cuociamo a fuoco vivo per 10 minuti.
Lessiamo la pasta in acqua bollente salata, scoliamola al dente e uniamola direttamente alla salsa di pomodoro.
Facciamo saltare la preparazione su fiamma viva per un paio di minuti, aggiungiamo l'origano, il finocchietto selvatico e i capperi scolati dal liquido di conserva.
Completiamo con le olive tagliate a metà e mescoliamo finché tutto sarà ben amalgamato; poniamo quindi in pirofile monoporzione, cospargiamo con il formaggio grattugiato e gratiniamo in forno a 180 °C per 15 minuti.
Serviamo subito, ben caldo.

da ricordare

Partenope era una delle Sirene che, secondo la leggenda, morì gettandosi in mare per l'insensibilità di Ulisse; il suo corpo fu spinto dalle onde alle foci del Sebeto, dove fu fondata una città che prese il suo nome e che oggi è Napoli.

Tiella di conchiglioni

per 4 persone

16 **conchiglioni**, 250 g di **mozzarella**, 100 ml di **panna**, 5 fette di **pane al latte**, 4 **pomodori** maturi, 40 ml d'**olio extravergine** di oliva, 40 g di **burro**, 2 **uova**, 2 cucchiai di **prezzemolo** tritato, 1 mazzetto d'**erba cipollina**, foglie di **basilico**, **pepe** in grani, **sale**

Sbollentiamo i pomodori, sbucciamoli, priviamoli dei semi e tagliamoli a dadini.
Sgocciamo la mozzarella e rendiamola a dadini.
Cuociamo i conchiglioni in abbondante acqua salata, scoliamoli molto al dente, quindi passiamoli sotto l'acqua fredda.
Farciamo i conchiglioni con i dadini di mozzarella e di pomodoro, qualche foglia di basilico spezzettata, un filo d'olio, sale, una macinata di pepe e leghiamoli con un filo d'erba cipollina.
In una ciotola sbattiamo le uova con la panna, il prezzemolo, l'erba cipollina, sale e pepe, utilizzando una forchetta.
Tagliamo il pane al latte a fette di circa 1 cm di altezza.
Imburriamo leggermente una pirofila e ricopriamo il fondo con le fette di pane al latte, versiamo il composto di uova e disponiamoci sopra i conchiglioni.
Cuociamo in forno già caldo a 180 °C per 20 minuti finché saranno dorati.

Cannelloni agli spinaci

per 4 persone

500 g di **pasta all'uovo** per lasagne. **Per la besciamella:** 40 g **burro**, 30 g **farina**, 500 ml di **latte**, 1 pizzico di **noce moscata**, **sale**. **Per il ripieno:** 300 g di **ricotta** vaccina, 1 kg di **spinaci**, 100 g **pomodori** ciliegina, **parmigiano** grattugiato q.b., **pepe** in grani, **sale**

Prepariamo la pasta come indicato a pagina 10.
Stendiamola sottilissima e ricaviamo delle strisce di 4x15 cm circa, utilizzando una rotella dentata.
Lessiamole in acqua salata per 2-3 minuti, scoliamole con un ragno e poniamole su uno strofinaccio bianco.

Prepariamo la besciamella, sciogliendo il burro in un tegame, aggiungiamo la farina e facciamola dorare per qualche minuto a fuoco moderato.
Aggiungiamo il latte, mescoliamo, saliamo e spolverizziamo di noce moscata.
Facciamo addensare la besciamella mescolando con un cucchiaio di legno.

Lessiamo gli spinaci per 5-6 minuti, scoliamoli, strizziamoli e poniamoli in una ciotola.
Uniamo la ricotta, saliamo, pepiamo, poniamo una piccola quantità di composto sul lato corto di ogni striscia di pasta e arrotoliamo.
Adagiamo i cannelloni in piedi in una pirofila (precedentemente imburrata e cosparsa di besciamella) che li contenga in misura.
Adagiamo su ciascun cannellone un pomodorino, spolverizziamo con parmigiano e cuociamo in forno per circa 15 minuti a 180 °C.

Cannelloni con erbette

per 4 persone

16 cannelloni da lessare, 500 g di erbette, 250 g di ricotta, 100 g di Gorgonzola, 60 g di parmigiano reggiano grattugiato, 30 g di farina "00", 30 g di burro, 1 uovo, 500 ml di latte, pepe in grani, sale

Laviamo le erbette e facciamole cuocere per 5 minuti in poca acqua salata, poi scoliamole, strizziamole e tritiamole con una mezzaluna o un mixer.

Passiamo la ricotta al setaccio, raccogliamola in una ciotola capace e incorporiamoci le erbette, il parmigiano, l'uovo sgusciato, un pizzico di sale e una macinata di pepe.

Lavoriamo gli ingredienti con un cucchiaio di legno fino ad amalgamarli completamente.

Lessiamo a metà cottura i cannelloni, scoliamoli e passiamoli sotto acqua fredda per fermare la cottura.

da ricordare

Facciamo fondere 20 g di burro in una casseruola e aggiungiamo la farina; cuociamo a fiamma bassa per 5 minuti, poi versiamo il latte a filo; alziamo la fiamma e facciamo sobbollire per circa 10 minuti mescolando spesso per evitare la formazione di grumi.

Spegniamo la fiamma e incorporiamo il Gorgonzola.

Farciamo i cannelloni con il composto di erbette, disponiamoli in una pirofila imburrata, ricopriamo con la salsa al Gorgonzola e una macinata di pepe; cuociamo poi a 180 °C per 40 minuti.

Cavatappi agli spinaci e pinoli

per 4 persone

350 g di **cavatappi**, 200 g di **robiola** fresca, 900 g di **spinaci** in foglia, 200 g di **pomodorini secchi**, 1 manciata di **pinoli**, 1 cucchiaio di **prezzemolo** tritato, 3 cucchiai di **latte**, 1 spicchio d'**aglio**, **parmigiano** grattugiato q.b., **pepe** in grani, **burro** q.b., **sale**

Sgoccioliamo i pomodori secchi dal loro olio di conservazione e, su un tagliere, tagliamoli a pezzetti, poi mondiamo e laviamo gli spinaci e tritiamoli grossolanamente con una mezzaluna.

In una ciotola capiente mettiamo la robiola, il prezzemolo e mescoliamo con un cucchiaio di legno; aggiungiamo i pomodori secchi e il latte, continuando a mescolare fino a ottenere una crema.

In una padella facciamo dorare l'aglio in camicia nel burro e facciamo insaporire gli spinaci.

da ricordare

Eliminiamo l'aglio, aggiungiamo i pinoli, lasciamo cuocere qualche minuto e spegniamo il fuoco.

Lessiamo la pasta, scoliamola al dente, condiamola con la crema e disponiamola a strati, in una pirofila, alternandola con gli spinaci.

Spolveriamo con il parmigiano e gratiniamo in forno a 180 °C per 15 minuti, togliamo dal forno e serviamo ben calda.

Una nota marca produttrice di pasta ha chiamato questo formato "celentani" in onore di Adriano Celentano, detto "il molleggiato", infatti la forma ricorda non solo un cavatappi ma anche una molla.

Chiocciole gratinate con verdura

per 4 persone

400 g di **chiocciole**, 400 g di **verdure miste**: **carote**, **piselli**, **fagioli** verdi, 200 ml di **panna**, 40 g di **pangrattato**, ½ **cipolla rossa**, **olio extravergine** di oliva, **pepe verde** in grani q.b., **sale**

Su un tagliere tritiamo finemente con una mezzaluna la cipolla, poi facciamola appassire, a fuoco basso, in una padella antiaderente con l'olio senza farla colorire, mescolando con un cucchiaio di legno.

Scoliamo le verdure dal loro liquido di conservazione (se sono in scatola) oppure laviamole e tagliamole a pezzetti; facciamole poi insaporire nel soffritto per 5 minuti e regoliamo con sale e una macinata di pepe.

In un tegame facciamo ridurre la panna per 5 minuti, mescolando con un cucchiaio di legno a fuoco vivace, salando leggermente.

Lessiamo molto al dente le chiocciole in abbondante acqua bollente salata, scoliamole e passiamole sotto acqua fredda per bloccare la cottura, trasferiamo in una ciotola, condiamo con le verdure poi con la panna, quindi poniamo il tutto in una pirofila.

Spolverizziamo con il pangrattato, aggiungiamo qualche grano di pepe verde e facciamo gratinare a 200 °C per 10 minuti; serviamo ben caldo.

Farfalle gratinati ai pistacchi

per 4 persone

320 g di **farfalle**, 100 g di **pistacchi di Bronte**, 100 g di **robiola**, 100 g di **crescenza**, 100 g di **pecorino** semi stagionato, 40 g di **parmigiano** reggiano grattugiato, 200 ml di **latte**, 30 g di **burro**, **noce moscata**, **pepe** in grani, **sale**

Eliminiamo la crosta al pecorino, tagliamolo a fettine sottili e poniamole in una casseruola con la robiola, la crescenza e il parmigiano; aggiungiamo il latte e scaldiamo a fiamma bassa.

da ricordare

Mescoliamo con un cucchiaio di legno fino a quando i formaggi saranno completamente sciolti e formeranno una crema omogenea.

Regoliamo con sale e pepe e aggiungiamo una grattugiata di noce moscata e teniamo la fonduta in caldo.

Sgusciamo i pistacchi, scottiamoli in acqua bollente per 3 minuti, scoliamoli ed eliminiamo la pellicina che li riveste.

Conserviamo due cucchiai di pistacchi, tritiamo gli altri con un mixer e aggiungiamoli alla fonduta amalgamando con un cucchiaio.

Cuociamo la pasta in abbondante acqua bollente salata, scoliamo a metà cottura e condiamo con la fonduta, dividiamo il tutto in quattro cocottine imburrate, cospargiamo con i pistacchi rimasti e mettiamo a gratinare a 200 °C per 25 minuti, fino a doratura.

Più del 90% della produzione italiana di pistacchio è coltivata nell'areale di Bronte e protetta dal marchio di Denominazione d'Origine Protetta; si tratta di uno dei prodotti tipici siciliani più apprezzati e conosciuti al mondo, definito per questo "oro verde".

Caramelle di penne alle zucchine

per 4 persone

300 g di **penne**, 400 g di **zucchine con fiori**, 150 g di **ricotta** dura, 100 ml d'**olio extravergine** di oliva, 2 **porri**, 1 mazzetto di **basilico**, **pepe** in grani, **sale**

Laviamo le zucchine, tagliamo il corpo a rondelle e i fiori a striscioline.
Tagliamo i porri a fettine.
In una padella scaldiamo a fiamma moderata 100 ml d'olio e facciamo ammorbidire per alcuni minuti i cipollotti aggiungendo due cucchiai d'acqua calda.
Uniamo le zucchine, saliamo, mescoliamo, mettiamo il coperchio e lasciamo insaporire qualche minuto.
Lessiamo la pasta, scoliamola molto al dente, prima del termine di cottura e condiamola con il sugo di zucchine.
Prepariamo i cartocci ritagliando dalla carta da forno quattro rettangoli in cui disporre al centro una porzione di pasta condita, cospargiamo con le striscioline dei fiori delle zucchine, con scaglie di ricotta e olio a piacere.
Chiudiamo i cartocci a caramella, leghiamo con spago da cucina le estremità e mettiamoli su una placca da forno.
Cuociamo a 190 °C per 15 minuti, sforniamo, apriamo le caramelle, aggiungiamo dell'altra ricotta, una macinata di pepe e serviamo.

Possiamo sostituire le zucchine con le melanzane aggiungendo, se piace, anche del sugo di pomodoro.

Ziti al forno con polpette

per 4 persone

350 g di **ziti**; 250 g di **polpa di manzo** tritata; 350 g di **passata di pomodoro**; 20 g di **farina bianca** "00"; 40 g di **parmigiano**; 50 g di **mollica di pane**; 30 g di **burro**; 10 ml di **latte**; **olio extravergine** d'oliva q.b.; 200 ml di **brodo di carne**; 50 ml di **vino bianco**; 1 uovo; **prezzemolo**; **peperoncino**; **pepe**; **sale**

In una padella rosoliamo in poco olio metà della polpa di manzo tritata, sfumiamo con il vino bianco e uniamo la passata di pomodoro.

Continuando a mescolare con un cucchiaio di legno uniamo il brodo, il basilico, regoliamo con sale e pepe e cuociamo per circa 1 ora.

Prepariamo le polpette mettendo in una terrina la carne rimasta, l'uovo, il prezzemolo, la mollica di pane ammorbidita nel latte e strizzata regolando con sale e pepe.

Passiamo le polpette nella farina bianca e friggiamole.

Quando saranno cotte uniamole al ragù.

Cuociamo gli ziti al dente.

In una teglia imburrata mettiamo gli ziti e il ragù con polpettine a strati, in ultimo spolverizziamo di parmigiano.

Doriamo in forno caldo a 180 °C per 10 minuti circa e serviamo caldo.

da ricordare

Possiamo arricchire il piatto aggiungendo fettine di mozzarella alla fine della preparazione, prima di mettere in forno.

Zitoni con piselli e funghi

per 4 persone

320 g di **zitoni**, 350 g di **passata di pomodoro**, 100 g di **pisellini**, 30 g di **farina** "00", 10 g di **funghi secchi**, 15 g di **burro**, 50 g **parmigiano** grattugiato, 350 ml di latte, 2 **cipollotti**, foglioline di **timo** q.b., **pepe** in grani, **sale**

Lessiamo i pisellini al dente in acqua salata.

In una ciotola mettiamo i funghi in ammollo con acqua tiepida per 10 minuti, poi strizziamoli delicatamente e passiamoli in un pentolino con i cipollotti tritati finemente e le foglioline di timo.

Uniamo il pomodoro e portiamo a cottura il sugo per 10 minuti.

Prepariamo una besciamella mettendo il burro a scaldare senza farlo scurire, incorporiamo la farina e versiamo il latte caldo, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.

Portiamo a ebollizione, aggiungiamo sale e una macinata di pepe.

Lasciamo addensare qualche minuto, senza smettere di mescolare.

Ungiamo leggermente la pirofila con l'olio d'oliva. ← da ricordare

Lessiamo gli zitoni a metà cottura, scoliamoli e distribuiamoli alternando strati di pasta a strati di condimento, aggiungiamo i piselli e ricopriamo con la besciamella.

Cuociamo in forno a 180° C per 25 minuti.

Ruote gratinate alla ricotta

per 4 persone

350 g di **pasta ruote**, 200 g di **ricotta**, 60 g di **latte**, 80 g **parmigiano** grattugiato, 50 g di **nocciole** sgusciate, 40 g **burro**, 40 ml d'**olio extravergine** di oliva, 2 fette di **pan carré**, 1 **scalogno**, **prezzemolo**, **basilico**, **maggiorana**, **pepe** in grani, **sale**

Su un tagliere tritiamo finemente con una mezzaluna lo scalogno sbucciato.
Lessiamo la pasta in abbondante acqua salata e scoliamola molto al dente.
In una ciotola capiente mettiamo la ricotta e lavoriamola con il latte utilizzando un cucchiaio di legno.
Aggiungiamo lo scalogno, sale e una macinata di pepe.
Imburriamo una teglia da forno, distribuiamo sul fondo uno strato di ricotta, uno strato di pasta e continuiamo fino a esaurire gli ingredienti.
Trattiamo le fette di pan carré senza crosta con un mixer, mescoliamole al parmigiano, aggiungiamo le erbe aromatiche e regoliamo con sale e pepe.
Cospargiamo la pasta con il composto tritato, copriamo con un filo d'olio e gratiniamo al forno a 180 °C per 10 minut.

La ricotta è un latticino ottenuto dalla parte liquida del latte che si separa dalla cagliatura durante la caseificazione; il siero separato viene "ri-cotto" per farlo coagulare, poi, posto in cestini forati per scolare il liquido in eccesso.

Parmigiana di lasagne verdi

per 4 persone

300 g di **lasagne** con 80 g di **erbette**, 20 g di farina "00", 20 g di **parmigiano**, 5 g di **origano**, 30 g di **burro**, 30 ml d'**olio extravergine** di oliva, 4 **pomodori** ramati maturi, 1 **melanzana** lunga, 1 **mozzarella di bufala**, **olio di semi** d'arachide per friggere, **origano**, **pepe** in grani, **sale** fino e **grosso**

Prepariamo le lasagne verdi seguendo la ricetta di pagina 10 con l'aggiunta di 80 g di erbette lessate e macinate all'impasto.

Affettiamo i pomodori e asciughiamoli, disponiamoli su una teglia rivestita con carta da forno, saliamo, cospargiamo di origano e cuociamo in forno a 180 °C per 40 minuti.

Tagliamo la melanzana a fette alte 1 cm.

Mettiamole a perdere la loro acqua con un pizzico di sale grosso su una gratella inclinata, infariniamole e friggiamole in olio di semi bollente; sgocciolìamo bene.

da ricordare

Lessiamo le lasagne in acqua bollente salata per 4 minuti e foderiamo una teglia rivestita di carta da forno.

Sovrapponiamo a ogni lasagna una fetta di melanzana, una di pomodoro, una di mozzarella e proseguiamo fino a esaurimento degli ingredienti.

Spolverizziamo con parmigiano grattugiato, condiamo con qualche fiocchetto di burro e cuociamo in forno a 180 °C per 10 minuti.

Per rendere più digeribile questa ricetta possiamo grigliare le melanzane su una piastra rovente.

Timballini di tagliatelle rosse

per 4 persone

400 g di **tagliatelle rosse**, 100 g di **Emmental**, 25 g di **farina**, 60 g di **burro**, 300 ml di **latte**, 2 cucchiai d'**olio extravergine** di oliva, 1 **peperone giallo**, 1 rametto di **rosmarino**, 1 **peperoncino** piccante, **pepe** in grani, **sale**

Laviamo e puliamo il peperone, riduciamolo a dadini e rosoliamoli per 15 minuti in una casseruola con olio e aghi di rosmarino.
A cottura ultimata aggiungiamo il sale e una macinata di pepe.
In un pentolino a fondo spesso fondiamo il burro senza fargli prendere colore, uniamo la farina, il latte caldo e cuociamo la besciamella per 10 minuti mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.
Togliamo dal fuoco, aggiungiamo un pizzico di sale, pepe e l'Emmental a grosse scaglie; mescoliamo con un cucchiaio di legno fino a scioglierlo completamente.
Prepariamo la pasta come indicato a pagina 12 con l'aggiunta di 50 g di passata di pomodoro all'impasto.
Lessiamo le tagliatelle rosse al dente e le condiamo con la crema di peperoni, aggiungiamo la besciamella e amalgamiamo.
Ungiamo con il burro rimasto gli stampini da forno, riempiamoli con le tagliatelle e facciamo dorare in forno a 180 °C per 15 minuti.
Sformiamo i timballini e decoriamo con peperoncino e rosmarino prima di servire.

Se non piace il gusto dell'Emmental possiamo sostituirlo con della fontina, con del caciocavallo o con della scamorza affumicata... tutti sapori decisi per un piatto saporito e piccante.

Ricette per l'estate

La bella stagione si presta a gustare primi piatti freschi e fantasiosi, dove spesso è il pesce a fare da protagonista, insieme con le verdure di stagione e con qualche tocco di sapore un po' speciale... piccante o dolce, speziato o sapido.

Cestino di grana con tagliatelle e gamberoni

per 4 persone

320 g di **tagliatelle**, **olio extravergine** d'oliva, 1 **scalogno**, 1 mazzetto di erba **cipollina**, 200 g di **parmigiano** grattugiato, 8 **gamberoni**, **sale** e **pepe**

In un padellino antiaderente mettiamo uno strato sottile di parmigiano grattugiato. **Portiamo la pentola sul fuoco** e attendiamo che il formaggio si addensi, senza condimento, formando una cialda compatta ma morbida. **Aiutandoci con una spatola** liscia preleviamo la cialda dalla padella senza romperla e adagiamola sopra un bicchiere rovesciato.

Modelliamo la cialda attorno al bicchiere, semmai coprendola con un altro bicchiere gemello, e lasciamo riposare fino a quando il formaggio si sarà solidificato. ← da ricordare

Sformiamo il cestino, conserviamolo da parte e ripetiamo l'operazione altre 3 volte. **In una pentola** di medie dimensioni facciamo soffriggere con un filo d'olio lo scalogno finemente affettato, aggiungiamo i gamberoni lavati e puliti e lasciamoli dorare per qualche minuto girandoli di tanto in tanto. **Insaporiamo con l'erba cipollina** sminuzzata con le forbici. **Nel frattempo**, riempiamo una pentola di acqua salata e portiamola a bollore. **Cuociamo le tagliatelle** fresche in pochi minuti. **Scoliamole e condiamole** con il sugo di gamberoni ed erba cipollina. **Trasferiamo le tagliatelle** nei cestini di parmigiano, posizioniamo su ognuno 2 gamberoni e decoriamo con fili di erba cipollina.

Garganelli al pomodoro con seppie e piselli

per 4 persone

320 g di **garganelli**, 2 spicchi d'**aglio**, 4 **seppie**, 300 g di **piselli**, **erba cipollina** fresca, 200 g di **passata di pomodoro**, **olio extravergine** di oliva, **sale** e **pepe**

Laviamo le seppie e tagliamole in senso verticale per ottenere delle striscioline lunghe e sottili.

Scaldiamo un filo d'olio in una padella antiaderente, facciamo soffriggere l'aglio e uniamo il pesce; cuociamo per circa 5-6 minuti mescolando spesso.

Aggiungiamo la passata di pomodoro, mescoliamo bene, poi uniamo anche i piselli e regoliamo di sale e pepe.

Facciamo cuocere il sugo per 15 minuti a fuoco medio girando di tanto in tanto.

Nel frattempo, cuociamo i garganelli in abbondante acqua salata, scoliamoli e condiamoli con il sugo di pesce e piselli facendo in modo che penetri nella pasta e l'avvolga bene.

Volendo possiamo decorate con rametti d'erba cipollina fresca.

In piena estate è molto meglio usare la polpa di pomodoro da sugo fresco, privato della buccia e dei semi, invece che la passata.

Caramelle alle pere

per 6 persone

400 g di **pasta fresca** all'uovo. **Per il ripieno:** 500 g di **ricotta**, 100 g di **parmigiano** grattugiato, 1 **pera**, 2 **tuorli**. **Per il condimento:** 1 **pera** a fette sottili, 300 g di **pecorino**, 150 g di **burro**, **semi di cumino** q.b. per la guarnizione

Prepariamo la pasta seguendo la ricetta di pagina 10.

Tagliamo a dadini la pera dopo averla pulita, mettiamola in una ciotola, aggiungiamo la ricotta amalgamando con un cucchiaio di legno, poi uniamo i tuorli e il parmigiano mescolando bene.

Stendiamo la pasta a sfoglia sottile, tagliamola in dischi di 10 cm di diametro, mettiamo al centro di ognuno un po' di ripieno e chiudiamoli a forma di caramella, intrecciando i lembi.

Lessiamo queste caramelle ripiene in abbondante acqua bollente salata, scoliamole al dente delicatamente usando una schiumarola e condiamole con pecorino in scaglie, fette di pera molto sottili e burro fuso; infine cospargiamo il tutto con semi di cumino e serviamo ben caldo.

Il cumino è una spezia simile ad altre piante ombrellifere, come la carota selvatica da cui differisce per l'odore. Ha proprietà terapeutiche apprezzate già nel Medioevo contro disturbi digestivi ma anche tosse, coliche e flatulenza.

Paccheri alla rucola

per 4 persone

320 g di **paccheri**, 300 g di **rucola**, 1 **cipolla**, 1 spicchio di **aglio**, 2 cucchiai di **besciamella** pronta, 1 bicchiere di **brodo vegetale**, 2 cucchiai di **olio extravergine** d'oliva **pepe** in grani, **sale**

Laviamo la rucola sotto acqua corrente, sgocciolíamola in un colapasta, asciughiamola con un canovaccio; teniamone da parte qualche foglia per decorare.

Frulliamo la rucola con un mixer, passiamola in una padella antiaderente per 3 minuti con un filo d'olio e un trito d'aglio e cipolla.

Aggiungiamo un bicchiere scarso di brodo vegetale e proseguiamo la cottura per 5 minuti a fuoco medio.

da ricordare

Uniamo all'occorrenza altro brodo caldo, per non far asciugare la preparazione e incorporiamo la besciamella alla crema di rucola; regoliamo di sale e di pepe e conserviamo al caldo il composto preparato.

Cuociamo i paccheri in abbondante acqua salata e scoliamoli al dente, poniamoli verticalmente, uno accanto all'altro, farciamoli con il composto di rucola più alcune foglioline intere, pepiamo abbondantemente.

Il nome pacchero deriva da "pacca" infatti, a Napoli, si chiamano anche schiaffoni. Questo è, infatti, il rumore che fanno cadendo sul piatto appena scolati.

Pappardelle con pancetta e uova

per 4 persone

280 g di **pappardelle**, 4 **uova**, 40 g di **farina di pistacchi**, 8 fette di **pancetta**, 1 **cipolla**, 40 g di **fagiolini**, **sale** e **pepe** q.b., crema d'**aceto balsamico**

Laviamo i fagiolini, asciughiamoli, spuntiamoli e lessiamoli a fuoco lento in una pentola capiente con acqua salata. **Terminata la cottura**, scoliamo e lasciamo raffreddare a temperatura ambiente.

Facciamo lessare le uova in un pentolino con acqua e un goccio di aceto: ricordiamo che, per ottenere una cottura ottimale, deve cuocere per 7 minuti dall'inizio del bollore.

da ricordare

Trasferiamo la farina di pistacchio in una terrina e con essa impaniamo le uova sode sgusciate ognuna delle quali taglieremo in tre fette d'uguale spessore. **Prendiamo i fagiolini** lessati, dividiamoli e leghiamoli con una fetta di pancetta, formano in tutto 8 pacchetti. **Puliamo la cipolla**, tritiamola finemente e facciamola soffriggere in padella con due cucchiai d'olio d'oliva, uniamo i mazzetti di fagiolini e facciamoli rosolare per qualche minuto.

Aggiungimo le fette di pancetta ed eventuali fagiolini rimanenti e facciamo dorare qualche minuto; regoliamo di sale e pepe.

Lessiamo le pappardelle in abbondante acqua salata, scoliamole e condiamole con il soffritto di fagiolini e pancetta.

Dividiamole in 4 piatti grandi usando un coppapasta, poi aggiungiamo le uova sode impanate e due mazzetti di fagiolini; decoriamo con crema d'aceto balsamico.

Per evitare che la cipolla faccia lacrimare gli occhi, laviamola sotto acqua fredda corrente prima di affettarla.

Pasta fritta al peperoncino

per 4 persone

320 g di **tagliatelle fresche** al peperoncino, **olio di semi** per friggere,
300 g di **formaggi stagionati** (**pecorino**, **fontina**, **taleggio**), 100 g di **pomodori Pachino**

Prepariamo la pasta fresca seguendo la ricetta di pagina 12 con l'aggiunta di un peperoncino tritato nell'impasto; ricaviamo le tagliatelle a mano o con l'apposita macchina.

da ricordare

Ricordiamo di realizzare la pasta con un diametro abbastanza grande, altrimenti si sfalderà durante la cottura in padella.

Lessiamo le tagliatelle in una pentola capiente con acqua bollente salata e scoliamo.

Facciamo scaldare abbondante olio in una pentola antiaderente e friggiamo la pasta fino a doratura.

Impiattiamo accompagnando la pasta fritta con pomodori Pachino tagliati a spicchi e fette di formaggio stagionato.

Volendo, si può ricavare una saporita crema dai formaggi fusi a fuoco lento, magari con l'aggiunta di poco latte e tanto pepe con cui accompagnare la pasta fritta.

Farfalle con salmone affumicato

per 4 persone

320 g di **farfalle**, 150 g di **salmone affumicato**, 50 g di foglie di **basilico** fresco, 1 cucchiaio di **pinoli**, 1 spicchio d'**aglio**, **olio d'oliva**, **sale** e **pepe** q.b., 50 g **parmigiano** grattugiato, 50 g di **pecorino**

Laviamo le foglie di basilico, asciughiamole con carta da cucina. **Trasferiamole nel mortaio** (oppure utilizzate un robot da cucina). **Aggiungiamo un cucchiaio di pinoli**, una manciata di sale e, a piacere, uno spicchio d'aglio privato della buccia e del cuore, ammorbidiamo con l'olio extravergine d'oliva. **Uniamo il parmigiano** e il pecorino. **Lavoriamo gli ingredienti** con il pestello ottenendo una salsa morbida e fluida, se necessario diluiamo con altro olio d'oliva. **Trasferiamo il pesto** in una terrina e lasciamo riposare. **Prepariamo le farfalle** seguendo la ricetta di pagina 18, facciamole cuocere in abbondante acqua salata, scoliamo e lasciamo raffreddare. **Riduciamo a striscioline** le fette di salmone affumicato; arrotoliamo le strisce di salmone intorno alle farfalle, condiamo la pasta con il pesto e impiattiamo. **Possiamo decorare** con una manciata di pinoli e foglioline di basilico fresco.

Pappardelle, asparagi e cozze

per 2 persone

280 g **pappardelle**, 40 **cozze**, 12 **asparagi**, un mazzetto di **prezzemolo**, 2 spicchi d'**aglio**, **olio di oliva**, **sale** e **pepe**

Puliamo le cozze sotto acqua corrente fredda.
In un tegame facciamo rosolare due spicchi di aglio con un filo d'olio, uniamo le cozze, cospargiamo con il pepe nero, copriamo con un coperchio e facciamo aprire le cozze.

da ricordare

Preleviamo i molluschi e conserviamoli in una ciotola.
Laviamo gli asparagi e lessiamoli in una pentola con abbondante acqua salata.
In un tegame versiamo l'olio e facciamo saltare le cozze con gli asparagi lessati.
Nel frattempo, prepariamo le pappardelle seguendo la ricetta di pagina 16 e, quando la pasta sarà cotta, condiamola con il sugo di cozze e asparagi, impiattiamo e serviamo.
Decoriamo con asparagi interi e prezzemolo tritato.

Se li trovate provate anche gli asparagi bianchi di Verona o quelli rosa di Mezzago, dal sapore molto delicato.

Calamaro ripieno di tagliatelle

per 4 persone

320 g di **tagliatelle**, 8 **calamari**, 2 spicchi d'**aglio**, 12 **pomodorini** ciliegia, 250 g di **panna**, 150 g di **lattuga**, 100 g di **latte**, **olio** extravergine d'oliva, **sale** e **pepe**

Laviamo la lattuga, asciughiamola con un canovaccio, tagliamola a pezzetti e mettiamola in una ciotola dal bordo alto. Aggiungiamo il latte, un filo d'olio e sale.

Con un frullatore a immersione riduciamo la lattuga a una crema morbida e priva di grumi.

Versiamo in un tegame la panna fresca e facciamola scaldare a fuoco molto basso; aggiungiamo la crema di lattuga e mescoliamo.

Facciamo cuocere per 5 minuti fino a che risulterà una crema compatta ma morbida.

Prendiamo metà dei calamari, laviamoli, puliamoli, asciughiamoli e, servendoci di un coltello, facciamo un taglio nel mezzo dividendo ognuno a metà.

In una pentola versiamo l'olio d'oliva e l'aglio, quando sarà caldo aggiungiamo i calamari e facciamoli cuocere per 10 minuti girandolo di tanto in tanto.

In un'altra pentola, facciamo scaldare l'olio d'oliva con uno spicchio d'aglio e uniamo l'altra metà di calamari che avremo precedentemente lavato, pulito e tagliato a striscioline non troppo sottili.

Lasciamo che il pesce s'insaporisca qualche minuto poi aggiungiamo i pomodorini tagliati a metà e regoliamo di sale.

Facciamo cuocere il sugo per circa 10 minuti a fuoco medio.

Sui piatti di servizio creiamo un letto di crema di lattuga; decoriamo i bordi con la crema e ciuffetti di calamaro.

Cuociamo le tagliatelle in abbondante acqua salata, scoliamola e condiamola con il sugo di pesce e pomodoro.

Riempiamo i 4 calamari interi di pasta e adagiamone ognuno sul letto di crema di lattuga.

Fusilli con salsa ai tre pomodori

per 6 persone

400 g di **fusilli**, 3 **pomodori ramati**, 2 **pomodori verdi**, 1 manciata di **pomodori secchi**, 1 spicchio d'**aglio**, 1 ciuffo di **basilico**, **olio** extravergine d'oliva, **sale**, **pepe**

Tagliamo a dadini i pomodori verdi e rossi e a striscioline quelli secchi, ammollati precedentemente in acqua tiepida. **Facciamo scaldare l'olio** con lo spicchio d'aglio; eliminiamo poi lo spicchio una volta dorato e aggiungiamo i 3 diversi tipi di pomodori. **Facciamoli saltare a fuoco vivo** pochi minuti, regoliamo di sale e pepe. **Cuociamo la pasta** in abbondante acqua salata, scoliamola e facciamola insaporire nel sugo; serviamo con l'aggiunta di basilico fresco.

da ricordare

I fusilli sono una tipica pasta arricciata: a Gragnano, ancora oggi, vengono realizzati a mano, arrotolando la pasta attorno a un filo di ferro e facendoli poi essiccare.

Reginette ai peperoni

per 4 persone

400 g di reginette, 1 peperone giallo, 1 peperone rosso, 1 cipolla rossa, olio extra vergine d'oliva, 1 mazzetto di erba cipollina, sale, pepe

Laviamo e puliamo i peperoni, quindi tagliamoli a listarelle.
Affettiamo la cipolla rossa di Tropea.
In una padella cuociamo i peperoni e la cipolla con l'olio, regoliamo di sale e pepe e rifiniamo con l'erba cipollina tagliuzzata.

Cuociamo la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scoliamola e condiamola con il sugo preparato.

da ricordare

I peperoni devono mantenere la loro freschezza e il loro sapore, ecco perché qui non si usa il pomodoro, non li si scalda prima per pelarli e non si usa neppure il formaggio come condimento.

Sfoglie verdi con bottarga

per 4 persone

350 g di **pasta fresca all'uovo**, 1 ciuffo di **prezzemolo**, **olio extravergine** d'oliva, 1 spicchio d'**aglio**, 1 **peperoncino** piccante, 50 g di **bottarga**, **sale**, **pepe**

Dopo aver preparato la sfoglia di pasta fresca all'uovo, come indicato nella sequenza di pagina 10, tiriamola allo spessore più sottile possibile, disponiamola sul piano di lavoro e tagliamola a strisce della larghezza di 5-6 cm, con l'aiuto di una rotella dentellata.
Laviamo le foglie di prezzemolo e asciughiamole.
Accoppiamo le sfoglie 2 a 2, mettendo in mezzo le foglioline di prezzemolo.
Passiamo ancora la sfoglia nella macchinetta o al matterello in modo da sigillare all'interno l'erba aromatica.
Scaldiamo l'olio con l'aglio e il peperoncino.
Cuociamo la pasta in acqua salata, scoliamola, disponiamola nei piatti e condiamola con l'olio aromatizzato; infine arricchiamo di sapore con una spolverata di bottarga.

da ricordare

La bottarga è costituita da uova di muggine o di tonno pressate, può anche essere sostituita con un paio di cucchiaini di uova di lompo (nere) o di salmone (rosa).

Stracci ai gamberi

per 4 persone

350 g **pasta base**, 200 g di **fagiolini verdi**, 500 g di **gamberi**, 1 mazzo di **basilico**, 40 g di **parmigiano** grattugiato, 1 spicchio d'**aglio**, 3 cucchiai di **pinoli**, **olio extravergine** di oliva, **sale**, **pepe**

Dopo aver preparato la sfoglia come indicato a pagina 10, tiriamola sottile sul piano di lavoro e tagliamola a quadrati di 6-8 cm di lato, utilizzando un coltello; disponiamoli sul piano di lavoro o sull'apposita gratella e lasciamoli asciugare qualche minuto.

Cuociamo i fagiolini in acqua bollente leggermente salata, tagliamoli a pezzetti e teniamoli in caldo.

Scottiamo i gamberi in acqua bollente, sgusciamoli e teniamoli in caldo.

In un pestello o nel mixer lavoriamo il basilico con un pizzico di sale, i pinoli, l'aglio e il parmigiano; aggiungendo l'olio versato a filo.

Cuociamo la pasta in acqua bollente leggermente salata, scoliamola e disponiamola nei piatti alternandola con fagiolini, gamberi e pesto di basilico.

Se piace un sapore più estivo si può realizzare un pesto di rucola con gli stessi ingredienti in entrambi i casi l'aggiunta di pecorino conferisce maggiore sapidità.

Paccheri rosa con pesce persico

per 4 persone

12 **paccheri alle barbabietole**, 400 g di **pesce persico**, 2 **barbabietole**, 20 g di germogli di **porro**, **prezzemolo**, 1 spicchio d'**aglio**, **sale** e **pepe**

Prendiamo i filetti di pesce persico e tagliamoli a dadini.
In un tegame facciamo dorare in un filo d'olio uno spicchio di aglio pelato, uniamo il pesce e lasciamo rosolare per qualche minuto; poi insaporiamo con prezzemolo fresco tritato.
Prepariamo i paccheri rosa sulla base della ricetta di pagina 20 unendo 50 g di barbabietola lessata e frullata all'impasto.
Cuociamoli in abbondante acqua salata, scoliamoli e teniamoli da parte.
Riempiamo i paccheri con il ripieno di pesce persico e inforniamoli a 180 °C per circa 8 minuti.
Puliamo la barbabietola con un coltello affilato e tagliamola a striscioline sottili.
Prendiamo un piatto rettangolare, posizioniamo tre paccheri ripieni di pesce persico appena sfornati.
Adagiamo tra un pacchero e l'altro le striscioline di barbabietola e i ciuffetti di germogli di porro.
Per finire riempiamo un sac à poche con una delicata crema di barbabietola e decoriamo un lato del piatto.

da ricordare

Strozzapreti con salmone e crema di carote

per 4 persone

320 g di **strozzapreti**, 300 g di **salmone** fresco, 50 g **semi di lino**, 6 **scalogni** piccoli, 4 **carote**, 300 g di **panna**, **olio d'oliva**, **sale** e **pepe**

Tagliamo le carote alla julienne.
In una casseruola versiamo l'olio, facciamo rosolare il resto dello scalogno, aggiungiamo le carote e facciamo saltare il tutto a fuoco vivace per alcuni minuti.
Lessiamo la pasta in abbondante acqua salata, scoliamola e condiamola con il sugo di carote.
Per la decorazione: tagliamo a filetti il trancio di salmone impanato, riduciamo a fette sottili una carota nel senso della lunghezza e arrotoliamo le listarelle ottenute.

Tagliamo il salmone privandolo della pelle. Trasferiamo i semi di lino in un piatto e impaniamo il salmone formando una crosta uniforme.
Facciamo rosolare metà scalogno affettato in una padella con un filo d'olio, aggiungiamo il salmone e lasciamolo appena scottare girandolo da entrambi i lati.

da ricordare

Sul piatto di portata creiamo un fondo con la crema di carote, aggiungiamo la pasta, i pezzetti di salmone e, con la punta del cucchiaio, "tiriamo" dei raggi di crema.
Terminiamo la presentazione con i filetti di carota.

Tagliolini al limone e vodka

350 g di **tagliolini freschi**, 30 g di **burro**, 1 **limone** non trattato, 1 bicchierino di **vodka**, 2 dl di **panna** da cucina, 1 ciuffo di **prezzemolo**, **sale**, **pepe**

Prepariamo i tagliolini come indicato nella sequenza di pagina 12.
Allarghiamo la pasta tagliata sul piano di lavoro o stendiamola sull'apposita grata; lasciandola asciugare per mezz'ora.
Laviamo il limone e grattugiamone la scorza. Mettiamo in un padellino il burro e metà della scorza di limone.
Facciamo fondere a fuoco basso poi aggiungiamo la vodka e lasciamo evaporare l'alcol.
Aggiungiamo anche la panna, il limone rimasto, il prezzemolo tritato e regoliamo di sale e pepe.
Cuociamo i tagliolini in abbondante acqua leggermente salata, scoliamoli e passiamoli in padella con il condimento preparato.
Serviamo con del prezzemolo fresco e una macinata di pepe.

In alternativa alla vodka si può usare un altro liquore secco: grappa o gin, oppure si può provare con del limoncello, con il rischio però di sottolineare troppo il sapore di limone

Strozzapreti speck e zucchine

per 4 persone

320 g di **strozzapreti**, 4 **zucchine**, 2 **cipolle di Tropea**, 12 fette di **speck**, **olio extravergine** d'oliva, **sale** e **pepe**

Riduciamo lo speck a fettine spesse circa ½ cm.
Facciamo scaldare l'olio in una padella antiaderente, uniamo lo speck e cuociamo fino a renderlo croccante.
Puliamo la cipolla e tagliamola finemente. Mondiamo la zucchina e riduciamola a listarelle.
Versiamo in una casseruola un filo di olio, doriamo la cipolla e uniamo le zucchine e lo speck.
Facciamo cuocere per alcuni minuti a fuoco medio mescolando.
Lessiamo la pasta in una pentola capiente con acqua bollente salata, scoliamola e uniamola al condimento.
Per decorare il piatto creiamo delle piccole foglioline di zucchina incidendo con uno spelucchino la zucchina partendo dalla metà e arrivando all'estremità, dando appunto la forma di foglie.
Sempre con lo spelucchino incidiamo l'interno delle foglie di zucchina per realizzare le venature.
Trasferiamo la pasta al centro di un piatto con il fondo stretto e decoriamo con le foglie di zucchina e lo speck

da ricordare

Polpette in sfoglia

per 4 persone

400 g di **pasta fresca**, 300 g di **carne trita**, 3 **zucchine**, 3 **carote**, 2 **cipolle**, 1 mazzetto di **prezzemolo**, 2 **cipollotto** fresco, 50 g di **parmigiano** grattugiato, 100 g di **salsa di pomodoro**, 50 g di **ricotta** stagionata, **sale** e **pepe**

Prepariamo l'impasto per ottenere la pasta fresca seguendo la ricetta di pagina 10 e ricaviamo due strisce di sfoglia abbastanza lunghe.
Laviamo le foglie di prezzemolo, asciughiamole bene, posiamole sulle strisce di pasta e sovrapponiamole tra loro.
Passiamole nuovamente nella macchina o al mattarello per unirle perfettamente.
Tagliamo la pasta a quadrotti abbastanza grandi aiutandoci con un coltello o una rotella.
Lessiamoli in abbondante acqua salata, scoliamoli e teniamoli da parte su un canovaccio.
Tritiamo le carote, le zucchine e le cipolle con un mixer da cucina.
Trasferiamo il trito in una ciotola uniamo la carne trita, il parmigiano grattugiato, sale e pepe e formiamo delle polpette di piccole dimensioni.
In un tegame facciamo soffriggere il cipollotto fresco tagliato a rondelle, quando è dorato uniamo le polpette preparate e cuociamole per qualche minuto.
In una teglia rivestita di carta da forno posizioniamo i quadrotti di pasta e le polpette, quindi cuociamo a 180 °C per 15 minuti.
Prepariamo il piatto mettendo al centro la pasta con le polpette, decorando con salsa di pomodoro e scaglie di ricotta.

Nel prossimo numero

I BISCOTTI DELLA NONNA

Tutti i segreti dei dolci della nostra infanzia

IN EDICOLA DAL 14 SETTEMBRE

Cucina tradizionale

Bimestrale- prezzo di copertina 3,90 €

Bimestrale- prezzo di copertina 3,90 €

www.cottoecrudo.it

La Divisione Cucina di Sprea edita anche:

La mia cucina Vegetariana

Business Unit Manager: Ambra Palermi

Realizzazione editoriale a cura di: Sprea S.p.A.
Fotografie:©adobestock.com, archivio Cigra

Sprea S.p.A.
Socio Unico - direzione e coordinamento Gestione Editoriale S.p.A.
Sede Legale: Via Torino, 51 20063 Cernusco Sul Naviglio (Mi) - Italia
PI 12770820152- Iscrizione camera Commercio 00746350149
Per informazioni, potete contattarci allo 02 924321

CDA: Luca Sprea (Presidente), Mario Sprea (Vice Presidente), Claudio Rossi (pubblicità e marketing), Fabrizio D'Angelo, Denis Curti, Alessandro Agnoli, Stefano Spagnolo

PUBBLICITÀ
Segreteria Marketing: Emanuela Mapelli - Tel. 02 92432244 - pubblicita@sprea.it

SERVIZIO QUALITÀ EDICOLANTI E DL
Sonia Lancellotti, Laura Galimberti : tel. 02 92432295/440 - distribuzione@sprea.it

ABBONAMENTI E ARRETRATI
Abbonamenti: si sottoscrivono on-line su www.sprea.it/cucinatradizionale
Mail: abbonamenti@myabb.it
Fax: 02 56561221- Tel: 02 87168197 (lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)

Il prezzo dell'abbonamento è calcolato in modo etico perché sia un servizio utile e non in concorrenza sleale con la distribuzione in edicola

Arretrati: si acquistano on-line su www.sprea.it
Mail: arretrati@myabb.it
Fax: 02 56561221- Tel: 02 87168197 (lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)
www.sprea.it

FOREIGN RIGHTS
Gabriella Re: tel . 02 92432262 - international@sprea.it

REDAZIONE
Art director: Silvia Taietti
Grafici: Marcella Gavinelli, Alessandro Bisquola, Nicolò Digiuni, Tamara Bombelli, Luca Patrian
Coordinamento: Gabriella Re, Silvia Vitali , Ambra Palermi, Alessandra D'Emilio, Roberta Tempesta, Elisa Croce, Laura Vezzo, Lara Montaperto, Francesca Sigismondi, Tiziana Rosato
Amministrazione: Erika Colombo (responsabile), Virginia Argiero, Irene Citino, Sara Palestra, Danilo Chiesa - amministrazione@sprea.it

Cucina Tradizionale, testata registrata al tribunale di Milano il 11/03/2008 con il numero 174.

Direttore responsabile: Luca Sprea

Distributore per l'Italia:
Press-Di Distribuzione stampa e multimedia s.r.l. - 20090 Segrate - ISSN: 1974-1537
Stampa: Arti Grafiche Boccia S.p.A.- Salerno